Digitized by Google

4° Oecon. 177/1

Google

Oec. 177. Hausverwalter

Oeconomica. Systemata & methodi. 114.

Oec. gen. N.o 54.

R

B. Strahowsky sc. Wratislaviæ

Digitized by Google

Der Sorgfältige, Neuvermehrte

Haus- und Wirthschaffts-Verwalter,

Welcher durchs gantze Jahr zeiget:

Was so wohl

in Wirthschaffts-Rechnungen,

Als auch

im Haußwesen, Acker-Bau, Vieh-Zucht, Gärtnerey und andern Oeconomischen Sachen, in acht zu nehmen und zu verrichten ist, damit ein guter Nutzen daraus erfolget.

Nebst einem wohl approbirten

Vieh-Roß- und Artzeney-Buche

und dienlichen Haus-Mitteln versehen,

Alles aus eigener Erfahrung und darauf wendenten Fleiß zusammen getragen,

Und mit einem wohl eingerichteten

Koch- und Trenchier-Büchlein,

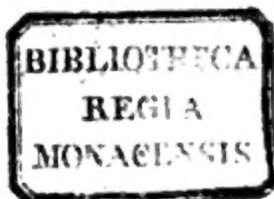
Jngleichen wohl unterwiesenen

Brandtewein-Brenner, Destilirer, und Confect-Backer versehen.

A. FABER P. I. B.

Breßlau und Leipzig, zu finden bey Daniel Pietsch, [illegible]

Digitized by Google


BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

An den
nach Standes Gebühr geehrtesten Leser.

Diejenigen Leute, welche bishero über unsere verdorbene Zeiten ihre Klagen mit vollen Schaalen ausgegossen, haben auch angemercket, daß viel Bücher, welche die Buch-Laden erfüllen, entweder nur zu einer angenehmen Vergnügung des Gemüthes, oder zu Eröffnung der unruhigen Affecten des Verfassers, selten aber, und die wenigsten öffters, zu einem rechtschaffenen Nutzen in jedem Stande ihre Absicht haben. Und es ist auch an dem, daß ein Buch, dessen Entzweck nicht will, als etwas wissen, dessen man gar bequem entbehren könnte, allerdings so hoch nicht zu achten sey, als ein anderes, das einen augenscheinlichen Nutzen, obwol in schlechterem Ansehen mit sich führet. Ich will aber nicht hoffen, daß jemand leichtlich zweiffeln werde, ob von gegenwärtiger Arbeit mit Bestand der Wahrheit eben solches zu sagen sey. Es wird hiermit den Händen des geehrtesten Lesers ein Buch überliefert, darinnen so viel Zeilen, so viel Zeugen dessen seyn. Nun weiß man zwar gar wohl, daß auf allerhand Arten, in allerhand Sprachen, dergleichen Bücher geschrieben worden. Varro hat zu seiner Zeit gemeldet, es wären ihm mehr

Digitized by Google

als funfzig Bücher, so in Griechischer Sprache vom Ackerbau handelten, bekannt worden. Derer Lateinischen alten und neuen, von welchen theils der Tittul und Erkänntniß aus andern, theils eigentlichere Nachricht in seiner Durchsehung, uns solte zu Gesichte kommen, könnten beynahe ein paar Hundert hergezählet werden. Es haben so gar auch einige Arabische Philosophi hierzu etwas beygetragen, und da wohl deren wenige seyn, so hat Franckreich und Italien, ja auch Engeland und Spanien, und jene zwar noch vor diesen, in ihren Sprachen uns einen so grossen Vorrath sehen lassen, daß, wenn wir der Holländer und Teutschen, als welche beyde wol am fleißigsten sich erwiesen, darzu rechneten, vielleicht auf jeden Landwirth in allen genannten Ländern etliche kommen könnten, und noch welche übrig zu ertheilen. Wer diesem nicht Glauben beymessen wolte, kan den Catalogum Scriptorum Rei Rusticæ, welchen der jüngere Camerarius bereits vor mehr als hundert Jahren heraus gegeben, zu einem klaren Beweißthum aufschlagen, da doch solcher jetzo um dreymal so groß angewachsen, so ihn jemand fortzusetzen gesonnen. Nichts destoweniger aber und dem allen ungeachtet, meynet man, manchem, der es bedürftig, einen angenehmern Dienst durch dieses Buches Abdruck gethan zu haben, als wenn man auch der gedachten vornehmsten Wercke wieder hervor gesucht hätte. Denn zugeschweigen, daß viele mehr auf die Gelehrsamkeit, als einen Nutzen zu zeigen gehen; so sind sie theils nur für ihre Lands-Leute, theils auch damalen eingerichtet, da noch viele hochnützliche Dinge auch im Landwesen unsern Vorfahren verborgen waren. Denn dieses eine Sache ist, wo die Erfahrung beyde Augen füllen muß, und täglich oft, auch unvermuthet etwas bequemers, gewisseres und zuträglicheres an die Hand giebet. Ich unternehme mich zwar nicht eines Richter-Amts der Gelehrten; es würde auch solches mir gar nicht anstehen: Gleichwohl kan jedes leicht selber abnehmen, daß die von vornehmer Hand geschriebene Georgica Curiosa allerdings heut zu Tage besser in den Schrancken eines Land-Wirthes, als Varro,

Digitized by Google

Varro, Columella, Virgilius, Cassianus Bassus, und unter den Neuen Augustinus Gallus, Joh. Tattus, Leo Lidius, Joach. Camerarius und viele andere eine Stelle zu haben verdienen, weil etwan diese zierlicher auf dem Pulpet eines gelehrten Critici stehen möchten. Allein nicht jederman kan ein so kostbar und weitläufftiges Werck sich schaffen, und noch weniger solches lesen und gebrauchen, indem es auch mehr auf eine geziemende Belustigung, als zuträglichen Unterricht eingerichtet zu seyn scheinet. Vor diesem hat man jederzeit mit grosser Begierde sich in des bekannten Coleri Haus-Buche Rath, und öffters nicht vergebens, erholet. Gleichwie aber solche gar gute Arbeit mehr, als wovon man itzo redet, in sich begreifet; also ist doch schon auch von einem gelehrten und der Sache wohl erfahrnen Manne angemercket worden, wie wenig diesem Buche in den meisten Stücken zu trauen, und wie viele nicht ohne ihren Schaden sich dadurch betrogen gefunden. Es bleibet endlich in allem wohl bey dem, was jener gescheute Landmann auf eine Tafel schrieb: **Der Ackerbau wäre ein unendliches Wesen.** Ich will nicht sagen, daß der Zustand der Erde und des Wetters Schuld sey. Dis ist ausgemacht, daß man hier, wie überall, nimmer auslernen kan. Indessen kan nun zwar von gegenwärtigem Werckgen nicht gesaget werden, daß es alle Gemüther vergnügen solle, und gantz vollkommen sey: Dieses kan man sich doch zum wenigsten versichern, daß so viel als in der Land-Wirthschaft aus Büchern mag geholet werden, hierinne, wo nicht alles berühret, doch der Grund darzu geleget sey. Wer viele Anmuthigkeiten gelehrter Dinge hier suchet, der findet sich betrogen, und dencke, daß es für ihn nicht geschrieben sey, indem es nicht eine Arbeit eines Gelehrten, auch nicht für Gelehrte gemacht ist, und diese schon wissen, woher sie sonst diesen Mangel ersetzen sollen. Vielleicht würde auch ein Gelehrter, so etwas aufzusetzen, wenn man aus ihnen, wie der berühmte Herr Becmann wünschet, gleich zu einem Professorem Oeconomiæ ernennet hätte, eben nicht so gar geschickt sich allemal befinden, oder

doch nicht mit solchem Grunde es ersetzen, als eine Person, die alle ihre Lebens-Zeit darauf gewendet, und oft nicht ohne einigen Schaden zu gewisser Erfahrung gelanget. So angenehm nun das von so vielen mit tausend Lob-Sprüchen besungene Land-Leben ist, so lieb lasse sich ein jeder dieses dazu hauptsächlich dienende Buch seyn. Ich wolte mich fast bewegen lassen, zu meynen, es solten etliche sich fast unentbehrlich dessen, und insonderheit des beygefügten Calenders, bedienen müssen, zumal da man sichere Nachricht hat, daß allein in unserm geliebtesten Schlesien mehr als hundert auch vornehmen Personen solches so wohl gefallen, daß immer einer von dem andern, wiewol nicht ohne Fehler, und oft unvollkommen, es abschreiben lassen. Wodurch man auch um so viel mehr sich bewegen lassen, es nicht etwa aus neidischem Ansehen vorzuenthalten, sondern vielmehr allen und jeden durch den Druck gemein zu machen, weil man gewiß ist, daß es vornemlich bey jetzund so höchst bekümmerten Zeiten, da ja wohl auf gute Wirthschaft sich zu befleißigen ist, Liebhaber genugsam finden werde. Sonderlich weil dieses Werck bey dieser neuen Edition, nicht allein durch den gantzen Ersten Theil, sondern auch in dem Andern, an vielfältigen Oertern mit neuen und nützlichen Anmerckungen vermehret worden. Der geehrteste Leser lasse sich alles wohl gefallen, und lebe dem Seegen des Allerhöchsten, den Land-Leute am ersten brauchen und empfinden, empfohlen.

Der

Der Erste Theil

Das Erste Buch

Von

Instruction für einen Adelichen Verwalter, Amtmann oder Wirthschafts-Schreiber.

I.

Soll er gottesfürchtig seyn, auch das Gesinde dazu anhalten und vermahnen: denn die Gottesfurcht ist der Weisheit und aller Dinge glücklicher Anfang und Ende.

2. Soll und muß er aller zur Haushaltung gehörigen Dinge sich fleißig erkundigen, lernen verstehen, immer nachdencken, und dieselben läuftig machen, gleich als wollte er selbst ein Vogt, Schleusserin und dergleichen werden, auf daß man nichts mit Unverstande verwahrlose oder versäume: denn niemand kan einen Schaden, Frommen oder Nutzen sehen, er muß zuvor der Dinge gute Wissenschaft tragen. Was auch einer nicht weiß, das schäme er sich nicht zu lernen von einem Geringern, der dessen Verstand und Erfahrenheit hat, frage darneben gern von allen Dingen: denn wer viel fraget, der lernet viel.

3. Muß er alle Einnahme und Ausgabe von Stund an fleißig und ordentlich ins Register zeichnen, und solches von einer Zeit zur andern nicht aufschieben, damit er es nicht gar, oder zum Theil in Vergessen stelle, wofern er anders richtige Rechnung halten, und sich nicht selbst um sein Vermögen und Ehre bringen will.

4. Muß er des Morgens der Erste, und des Abends der Letzte zu Bette seyn, hin und wieder zusehen: denn er kommet nimmer an einen Ort im gantzen Hause oder Hofe, er siehet entweder seines Herrn Schaden oder Frommen. Kan also das Gute fördern und allem Schaden vorkommen. So muß er auch ausrichtsam seyn; ohne seines Herrn Vorbewust nichts verwilligen oder nachgeben, es sey

wenig oder viel, und, wenn er verschickt wird, sich von Leuten nicht aufhalten lassen, sondern zu rechter Zeit wieder heim eilen, damit er seinem Beruf ein Genügen thun möge.

5. Weil das Gesinde seinem Herrn selten treu ist, so muß er dem Gesinde nicht zu- und dem Herrn abfallen, lieber GOttes und seines Herrn, als des Gesindes Gunst haben.

6. Muß er dem Gesinde wol freundlich, doch aber auch dabey strenge genug seyn, sich mit demselben nicht gemein machen: denn allzu gemein bringet Verachtung, und verursachet das Gesinde zur Untugend und zum Unfleiß.

7. Muß er keine grobe Laster und Uppigkeiten des Gesindes übersehen, sondern ernstlich strafen, und dem Ober-Herrn nicht verschweigen.

8. Muß er alles, wie überflüßig es auch sey, aufheben, desgleichen was man von der Haushaltung über den Vorrath entrathen kan, obs gleich geringschätzig scheinet, zu Gelde machen. Denn wer da hält, wenn er hat, der hat, wenn er bedarf. Und wenn ein Ding am wohlfeilsten ist, so soll man es werth halten.

9. Muß er alle Dinge verschliessen, und niemanden trauen.

10. Muß er auf dem Korn-Boden alles fein rüstig halten, und so oft es nöthig, umstechen, stürtzen oder wenden, die Korn-Säcke fein reinlich ausschütten und trocken halten, auch im Sommer die Scheuren rein machen, und alle Ritzen verschmieren lassen, auf daß Mäuse und Ungezieser darinn nicht Uberhand nehmen mögen.

11. Muß er fleißig Achtung geben, daß das Getreide rein ausgedroschen, Heu, Stroh und Futter, samt der Spreu, rathsam und sparlich ausgetheilet werde.

12. Muß er auf Feuer und Licht wohl Achtung geben, damit durch Verwahrlosung des Gesindes kein Feuer-Schade geschehen möge.

13. Dieweil auch der Armen Gebet durch die Wolcken dringet, soll und muß er die armen Leute gerne hören, und ihnen Bescheid geben, auch, da sie es begehren, ihre Sachen an die Obern bringen; desgleichen alles, was sie gehöret, ungesäumt und fleißig in die Haus- und Gerichts-Bücher schreiben, auch nichts, so er an Schriften, Acten, Registern, Verträgen, Urkunden und andern Verzeichnissen klein oder groß, nichts ausgenommen, auf dem Haus oder Schreiberey findet, oder in Zeit seiner Dienst-Verwaltung vorläuft, aufgericht, gehandelt und verfertiget wird, von dannen nicht verrücken, noch anders wohin tragen oder führen, sondern alles unzergäntzt und richtig in denen darzu verordneten Archiven, Repositoriis, Schreibereyen oder Behaltern unterschiedlich und ordentlich zusammen verschaffen und bewahren, deren vorfallender Nothdurft nach sich selbiger zu gebrauchen.

14. Muß

14. Muß er die Schlüssel zum Hause, Gefängnisse und allen andern Gemächern, wie auch zu den Korn-Boden, in guter Verwahrung halten, sonderlich aber die zum Hause und Gefängniß des Nachts bey sich haben, damit ihm in der Nacht durch Aufbrechung der Gewahrsam, darinn er einen und andern haben möchte, solche nicht genommen werden, weil darauf grosse Gefahr stehet, und es ihm schwer zu verantworten fallen dürfte.

15. Endlich und zum letzten, muß er auch sonderlich darauf Achtung geben, daß er die Seele und ein gut Gewissen bewahre; denn wo dieselbe verletzet werden, wird er unruhig, kommt in zeitliche und ewige Beschwerung, und wird nimmer froh, davor einen jeden GOtt behüte.

Insonderheit aber hat ein Amtmann, Verwalter oder Wirthschaffts-Schreiber folgende Stücke wohl zu beobachten:

I. Wegen des Kellers:

Daß die Thür an demselben zu Sommers-Zeiten, wo solcher also gelegen, daß die Sonne zu Mittage zur Thür hinein scheinet, nicht viel offen, sondern so viel möglich, zugehalten werde; denn das Bier von der Hitze gar leichtlich gerühret werden kan, daß es härtlich und ungeschmack wird. Zu Winters-Zeit aber, wenn es gefrieret, müssen die Fenster daran wohl zugestopffet werden, sonderlich in denen der Wein gehalten wird, denn der Frost dem Wein sonderlich bald schaden kan.

II. Wegen der Küchen:

1. Muß in derselben auch sonderliche gute Aufsicht gehalten, und einem jeden, was ihm gebühret, heraus gegeben werden.

2. Wenn was geschlachtet wird, will vonnöthen seyn, daß immer einer dabey sey, dem zu trauen ist, und Achtung darauf giebt; denn eine Linge von einem Schweine, und Nieren von einem Ochsen, kan bald verschwinden, zuletzt kommts auf den Hund, der muß das Bad bezahlen, jener aber hats im Ermel oder Stiefel stecken. Gleich also geht es auch zu mit den Würsten und andern mehr.

3. Wenn nun etwas, wie erwähnet, geschlachtet ist, muß solches zu rechter Zeit zerhauen, zu gebührlicher Zeit in und aus dem Saltz, darnach in den Rauch genommen, vor allen Dingen aber kein Saltz darinnen gesparet werden, wie denn oft geschiehet, daß wegen Mangel des gehörigen Saltzes das Fleisch kein Mensch fast essen kan, oder doch kein guter Bissen daran ist.

4. Muß es mit dem Holtz, so in der Küchen soll verbrannt werden, auf die Wege gerichtet seyn, daß, was ins Feuer geleget werden soll, (wenn man anders rathsam damit umgehen will) nicht lange, grosse, dicke Höltzer, welches nur verglimmet, und keine sonderlich grosse Hitze von sich giebt, sondern fein klein gespalten und kurtz zerhauen sey.

5. Muß rathsam mit dem Holtze umgegangen werden, und das Feuer bald, wenn des Mittags abgespeiset, zugescharret werden, bis etwan nach Mittag gegen Abend.

III. Wegen des Back-Brau-und Darr-Hauses:

1. Bey dem Bier-brauen soll möglicher Fleiß angewendet werden, daß das Bier wohlschmeckend und zu rechter Zeit gefüllet werde.

2. Das Backen betreffende, soll fleißig darauf gemercket werden, wie viel Brodte man aus einem Scheffel backe, solche sollen in und aus dem Ofen gezählet werden, damit die Gehülfen nichts unterschlagen und veruntrauen können.

3. Ist auch fleißig zu observiren, daß man einer Schleusserin, eben auch wenn sie backen will, das Mehl, wie es der Müller aus der Mühle gemessen, wieder zumessen soll. Denn sonst schlagen die Schleusserinnen bald das Mehl, wenn sie backen wollen, in die Viertel dichte und feste zusammen, also daß sie wohl anderthalb Viertel für 1. Viertel, wie es der Müller gemessen, nehmen, und soll gleichwohl den Namen haben, als wenn es 1. Viertel wäre, darüber gehet mehr Mehl aufs Backen, als vom Müller eingenommen, und trift darnach die Ausgabe des Mehls weit über die Einnahme.

4. Sollen die Mehl-Kasten wohl verwahret werden, daß nicht die kleinen Mäuse hinein kommen, und ein Geniste darinnen machen, darnach auch mit Schlössern beschlossen, daß nicht die grosse zweybeinigte Mäuse hinein kommen, ein Viertel mehl nach dem andern heraus tragen, und heimlich bey Abends-oder Morgens-Zeiten vom Hause schleppen.

5. Die Maltz-Böden müssen mit Fleiß verwahret seyn, daß nicht die Sperlinge und Tauben hinauf kommen, desgleichen verschlossen seyn, daß nicht heimlich was herunter gestohlen werde.

IV. Wegen des Korn-Bodens:

1. Dieser soll auch mit guten Schlössern verwahret werden, sonst haben die Knechte und anderes Gesindel bisweilen Nach-Schlüssel, oder wie mans nennet, Dittriche, steigen nächtlicher Weile, auch wohl bey Tage, wie man die Erfahrung hat, hinauf, holen einen Sack voll nach dem andern, daß zuletzt ein unvorsichtiger Korn-Schreiber darüber in Noth, auch wohl gar um seine Ehre kommet.

2. Müssen die Böden fein reinlich gehalten, das Korn unterschiedlich geschüttet, uud oft umgestürtzet, auch sonsten der Boden umher wohl verwahret werden, damit nicht die Mäuse und ander Ungezieser Uberhand nehmen; die Fenster Sommers-Zeit bey Tage offen gehalten, doch gleichwol verwahret, daß nicht Tauben und Sperlinge hinein kommen. Man muß sich auch täglich auf den Boden umsehen, daß nicht irgend an einem Orte durchgebrochen, sonderlich wo breterne Boden sind, und also das Korn gestohlen werde.

V. Wegen des Schwein-Hauses.

1. Muß in alle finstere Winckel früh und spät umgeschauet werden, ob irgend die Schwein-Wärterin oder Magd etwas vom Korn oder andern, so den Schweinen der Herrschaft gehöret, verstecket hat, solches heimlich wegzubringen.

2. Wenn Mast-Schweine verhanden, muß man wohl zusehen, daß denenselben alleine das Geschrotene gegeben, item wie viel Säu-Mütter, über die, so schon geworfen, annoch werfen werden; ingleichen wie alt dieses oder jenes Stück sey.

VI. Auf dem Vor-Wercke ist Acht zu geben:

1. Daß die Schleusserin und Mägde vor allen Dingen das Licht wohl in Acht nehmen.

2. Daß sie zu rechter Zeit dem Vieh das Futter geben.

3. Daß sie das Stroh, was unter die Raufen fällt, zusammen binden, und zum Streuen gebrauchen.

4. Kein Futter-Stroh verbrennen.

5. Ingleichen daß sie zu rechter Zeit das Vieh ausbinden und zur Trääncke laufen lassen.

6. Daß alle Tage räthlich mit dem Futter umgegangen, und dem Vieh nicht untergestreuet werde, was demselben vorgeleget werden soll. Das Vieh muß Anfangs, ehe man es in Winter schlägt, wohl gefüttert werden, damit es recht auf die Beine komme. Nach Weihnachten aber kan es leichter ein Futter entbehren, als im Vor-Winter.

7. Das Stroh, so auf den Raufen liegen bleibet, soll aufgebunden und aufgehaben werden bis auf den Sommer; denn pfleget es zuweilen nöthig zu seyn, so kan man es alsdenn zum Unterstreuen brauchen.

8. Die Wagen-Knechte, Acker-Jungen und ander Gesinde auf dem Vorwercke pflegen aus den Hühner-Häusern Eyer und Hühner zu stehlen, solche heimlich zu verzehren, oder zu verpartiren, drum ist wohl Achtung darauf zu geben.

9. Daß kein Gelag bey den Mägden in der Stube oder Winckeln gehalten, Hurerey und Unzucht getrieben, noch sonst Uppigkeit geduldet werde.

10. Ferner soll und muß man die Spreu und Uberkehr räthlich aufheben, und nichts vergeblich davon kommen lassen.

VII. Bey der Schäferey ist zu observiren:

1. Daß die Schäfer mit dem Futter räthlich umgehen, und nichts davon verpartiren, oder fremde Schaafe damit auswintern; denn man findet gar selten getreue Schäfer, so gar, daß auch das Sprichwort daher entstanden: Der beste Schäfer hat Haare auf der Zungen.

2. Wenn ein Schaaf stirbt, der Wolf solches erwürgt oder sonst umkömmt,

Digitized by Google

soll es der Schäfer alsbald abziehen, und das Fell dem Amtmann vorzeigen, welcher von jedem Fell ein Ohr abschneiden, solche an eine Schnur hängen, und dem Schäfer das Fell wieder zurück geben muß, daß es berechnet werde.

3. Es soll auch der Amtmann inwendig nach dem Fell sehen, wenn es viel rothe Adern hat, so ists geschlachtet, ist es aber gar bleich und weiß, so ist das Schaaf gestorben.

4. Wenn aus einer Schäferey Schöpse, Schaafe oder Lämmer auf den Hof in die Küche geliefert, oder sonst verkauft werden, soll der Amtmann mit dem Schäfer richtige Kerb-Höltzer halten, wie auch über die gantze Zahl, Mehrung und Abgang.

5. Auf den Tag Walpurgis setzet man gemeiniglich den meisten Theil der jungen Lämmer ab, lässet alsbald denselbigen Tag solche Schaafe wiederum zur Milch kommen, da zehlet denn der Amtmann alles milchende Vieh, als die saugende Lämmer, item die Schöpse und in Summa die gantze Heerde jedes absonderlich, wie auch des Schäfers und der Knechte Vieh, zeichnet solches fleißig auf, und siehet wohl zu, wie viel der Herr, der Schäfer, und der Knecht, lebendige Lämmer haben: denn es pflegen die Schäfer mit den Lämmern oft grossen Betrug zu gebrauchen, und findet sich oft, daß die Schäfer von wenigen Schaafen mehr lebendige Lämmer haben, als die Herren von ihren vielen Schaafen. Solcher Betrug geschicht also: Wenn denen Schäfern ihre Lämmer sterben, oder sonst nicht tüchtig sind, so nehmen sie der Herrschaft Lämmer an deren Statt, und sagen, so und so viel wären davon gestorben. Und damit solches desto besser von statten gehe, nehmen sie ihres gestorbenen Lammes Fell, wenn es noch naß und blutig ist, und bestreichen ihrer Herren gute Lämmer damit, binden auch wohl einem von denselben das Fell gar um den Leib, und stellen es bey ihr Schaaf, dem das Lamm gestorben ist, an einen sonderlichen Ort alleine. Wenn nun das Schaaf das Fell oder den Geruch desselben empfindet, meynet es, das Lamm wäre sein, nimmt es an, und läßt es saugen; andere dergleichen Betrügereyen anitzo zu geschweigen.

6. Mit dem Schäfer wird des Jahres zweymal gerechnet, als auf Walpurgis und Michaelis. Auf Walpurgis zehlet man erstlich die Milch-Schaafe, hernach die Schöpse, Kälber und Lämmer, so abgesetzet werden; auf Michaelis aber, was in Winter zu schlagen und auszufüttern dienlich befunden wird. Was nicht zu erhalten ist, wird verkauft und berechnet.

7. Mit den Sterblings-Fellen können die Schäfer auch einen tapfer übers Ohr hauen, wer es nicht verstehet; welcher Betrug also zu erkennen: Wenn der Schnitt oder das Zeichen an den Ohren rauch, auch die Haut übergewachsen und dicke ist, so ist es bey des Schaafes Leben daran geschnitten worden.

Wenn

Wenn es aber auf dem Schnitt oben umhärtet, bloß und zusammen geschrumpffen ist, so ist damit betrüglich verfahren worden. Denn es pflegen die Schäfer der Herrschaft Schaase zu fressen, oder sonst zu verpartiren und sagen, sie sind gestorben; nachdem sie des Herrn Gemerck davon abgeschnitten haben.

Dieweil sie aber mit den Fellen berechnen müssen, nehmen sie ein alt Fell, das von ihren verstorbenen Schaasen ist, meynen, man würde keine Achtung drauf geben. Es ist auch nöthig, daß man die abgeschnittene Ohren dargegen halte, ob sie übereintreffen, und ob die Felle mit des Herrn Zeichen bemercket sind.

Vom Betrug der Schäfer, soll bey dem ungetreuen Rechnungs-Führer noch was mehrers gedacht werden.

VIII. Bey den Scheuren ist mit Fleiß Acht zu geben:

1. Daß, wenn es gegen die Erndte kommt, dieselben wohl gereiniget, die Tenne fest und eben gemacht, auch die Seiten wohl verschmieret werden.

2. Wenn das Getreide eingeführet wird, muß man gute Achtung geben, daß das Getreide den Mauern nicht zu nahe geleget werde.

3. Wenn nun das Getreide in die Scheuern gebracht, ist vonnöthen, daß gute Schlösser davor geleget werden, denn die Knechte pflegen verschmitzte Diebe zu seyn, die Schlösser aufzumachen, und Garben daraus zu stehlen.

4. Daß die Drescher rein ausdreschen, aufschütten, und jedesmal, wenn ein neu Stroh abgedroschen, aufziehen und hinterstossen, damit die Tenne geräumet, und desto besser durchzudreschen sey; auf daß auch nicht zu viele Garben und zu dicke angeleget werden, soll alle Jahr nach Gelegenheit des Jahr-Wachses, nachdem es zähe oder wohl zu dreschen, Verordnung geschehen, wie viel Garben auf einmal anzulegen seyn. Es sollen auch zuweilen die Drescher Sonnabends, nach vollbrachtem Aufheben, auf einer andern Tenne, Wechsels-Weise Sommer-oder Winter-Getreide, was dieselbe Woche gedroschen worden, etliche Schütten oder Gebund nachzudreschen angehalten werden, auf daß man sehe, ob sie fleißig oder unfleißig ausgedroschen haben.

5. Mit denen Dreschern soll allemal, wenn sie aufheben, über jedwede Frucht an Schocken, Scheffeln und dergleichen gewisse und richtige Kerb-Höltzer gehalten, alles aufgeschnitten, auch Acht gegeben werden, daß unter der Spreu und Abkehrig keine Aehrung oder Körner zurück bleiben. Im übrigen sollen sie die ausgedroschene Frucht wohl rein machen, getreulich auf die Korn-Böden tragen, und nichts davon verpartiren, bey Vermeidung ernster Strafe.

6. Die Drescher sollen zu rechter Zeit des Morgens früh anfangen, und gegen Abends, weil es noch Tag, aufhören; auch denenselben wohl Acht auf die Garn gegeben werden, damit sie keine Hühner, Tauben oder Eyer stehlen, vielweniger Holtz oder sonst was vom Hofe mit wegtragen.

7. Daß

7. Daß Winters-Zeit der eingewehte Schnee in den Scheuern und auf den Böden bey Zeiten weggeschafft, und vom Getreide geworfen werde, damit, wenn der Schnee zergehet, dem Getreide durch Nässe kein Schaden geschehe.

8. Muß verhütet werden, daß die Knechte mit den Dreschern nicht unter einer Decke liegen, und denenselben gestatten, einige Garben für die Pferde, oder zu ihrer andern Parthiererey aus den Scheuern zu nehmen.

IX. Der Acker-Bau

Muß mit höchstem Fleisse in Acht genommen, das Land zu rechter Zeit gemistet und bedünget, gebraacht, geruhret, bestellet, besäet, geeget und zugerichtet werden, nach eines jeden Landes Art und Gewohnheit, weil hievon keine gewisse Regeln zu setzen, indem es fast aller Orten variiret.

X. Die Wiesen

Müssen bey Anfang des Frühlings wohl gereiniget, die Maulwurfs-Haufen darauf zerstossen, das Gebüsche ausgerodet und weggeräumet, die Gräben geöffnet, und die Wiesen gebührender Massen gewässert, item das Gras und Grummet zu gehöriger Zeit abgehauen, dürre gemacht, heimgeführet und verwahrlich beygeleget werden, den Winter über die Pferde, item Rind- und Schaaf-Vieh davon zu erhalten.

XI. Die Teiche

Sollen wohl in Acht genommen werden, daß sie nicht übermäßig ausfliessen, noch an Dämmen oder sonst wandelbar werden, sondern man denenselben bey Zeiten helfen, und sie ausbessern lassen könne. Ferner soll jedwede Gattung Fische, wenn man die Behalter dazu hat, gehöriger Jahrs-Zeit nach, an die bequemsten Oerter versetzet und verwahret werden.

XII. Das Gehöltze

Betreffend, so hat man solches neben dem Förster in gute Obacht zu nehmen, damit dasselbe nicht verwüstet, sondern pfleglich gebraucht werde. Bey denen Anweisungen soll der Amtmann persönlich seyn, alles fleißig notiren und berechnen; die Schläge zu rechter Zeit beräumen lassen, und selbige durch die Pferde, Rind- und Schaaf-Vieh nicht verbeissen lassen.

XIII.

Letztlich soll er die Geld- Erb- Frucht- und andere Zinsen, wie auch zinßbare Stücke, Lehn- Strafe- und andere Gelder ungesäumt einbringen, und ihm nicht nachsagen lassen, daß er faul, träge und verdrossen in seinem anbefohlenen Dienste sey, sondern Glauben und ein gut Gewissen behalten bis ans Ende.

Was bey Besichtigung eines Gutes in Acht zu nehmen.

1. Mit wem man benachbart sey?
2. Ob man mit dem Nachbar in Gräntz-Kopitzen, Steinen und Reihnen richtig, und also ohne Zanck sey?
3. Ob eigne oder Kuppel-Jagd da?
4. Ob Fischerey und freygehegt Wasser da?
5. Was für Boden der Acker-Bau habe?
6. Wie viel über Sommer und Winter Saamen ausgesäet werde?
7. Wie viel an Schocken pflegt eingeerndtet zu werden?
8. Wie viel ein Schock zu geben pflege?
9. Ob noch wüster Acker oder Laiden verhanden?
10. Ob Obst-Gärten verhanden?
11. Wie starck die Schäferey sey?
12. Ob die Schaafe wohl stehen?
13. Ob Kuppel-Trift da sey?
14. Wie viel melckende Kühe und ander Rind-Vieh man halten könne?
15. Ob es frey von Einquartirung?
16. Was für Holtzung, Bau- oder Schlag-Holtz da sey?
17. Ob Teiche da, und ob sie in grossen Fluthen Schaden nehmen?
18. Ob Wind- oder Wasser-Mühlen verhanden, und dieselbe stets Wasser haben?
19. Ob Hopfen-Gärten da?
20. Ob ein Bräu-Urbar da, und guter Ausschrot?
21. Ob ein nutzbarer Kretscham?
22. Ob Ober- und Unter-Gerichte?
23. Wie hoch es in der Indiction?
24. Ob eine Stuterey?
25. Ob es Bauern und viel Unterthanen hat?
26. Ob gute Gräserey und überflüßig Wiesewachs?
27. Wenn Bauern da, ob die Herrschaft über dero Aecker ihr Vieh, sowohl Schaaf- als Rind-Vieh treiben und hüten darf?
28. Ob es viel Erb- und Silber-Zinsen?

Dieses alles und was eines Guthes Nutzung, Beschwerung und Gerechtigkeit sey, pfleget man in den Anschlägen und Erb-Registern zu ersehen und zu finden.

Bericht für Ungeübte, wie ein Haus-Vater oder Amtmann seine Jahrs Rechnung recht formiren und schliessen soll.

Eine Jahrs-Rechnung muß gar genau von Capitel zu Capitel eingerichtet wer-

werden. Vor allen Dingen aber muß ein Amtmann die im Jahre betrachten, an welchem Tage die Jahrs-Rechnung anfähet, daß er übers Jahr an dem Tage schliesse, an welchem er vorm Jahre angefangen hat, und muß den Anfang machen mit No. I. also:

I. N. I.

Jährliche Getreide- und Geld-Rechnung der Hoch-Adelichen Güther, N. N. aller und jeder Pertinentien, vom 1. May An. 1711. bis wieder dahin 1712. geführet, von mir N. N.

Erndt-Register.

I. Weitzen.

	Schock.	Mand.
Vermöge voriger Jahres-Rechnung, alter Vorrath . . .	20	.
Hierzu durch GOttes Segen eingeerndtet aus dem und dem Felde . .	50	3
Summa	70.	3

II. Korn.

	Schock.	Mand.
Alter Vorrath vermöge voriger Jahrs-Rechnung	100	2
Hierzu durch GOttes Segen eingeerndtet aus dem und dem Felde . .	420	3
Summa	521.	1.

III. Gerste.

	Schock.	Mand.
Durch GOttes Segen eingeerndtet aus dem und dem Felde . . .	60	1
Vermöge voriger Jahres-Rechnung pro resto verblieben . . .	10	.
Summa	70.	1.

IV. Erbsen.

	Schock.	Mand.
Durch GOttes Segen erwachsen von $9\frac{1}{2}$ Schfl. Saamen aus dem und dem Felde .	34	2
Summa per se.		

V. Wicken.

V. Wicken.

	Schock.	Mand.
Durch GOttes Segen von 5. Schfl. Aussatt aus dem und dem Felde eingeerndtet	23	
Summa per se.		

VI. Flachs.

Alter Vorrath ungebrechter	10	
Dieses Jahr aus dem und dem Felde	20	
Summa	30.	

VII. Haber.

Alter Vorrath laut voriger Jahres-Rechnung	40	2
Hierzu durch GOttes Segen eingeerndtet	130	1
Summa	170.	3.

Ist also durch GOttes Segen eingeerndtet, und samt altem Vorrath in der Scheune

Weitzen	70	3
Korn	521	1
Gerste	70	1
Erbsen	34	2
Wicken	23	
Flachs	30	
Haber	170	
Summa	920.	2.

Einnahme an Heu.

Alter Vorrath	5 Fuder.
Dieses Jahr durch GOttes Segen bekommen	50
Summa	55. Fuder.

Einnahme an Grummet.

Alter Vorrath	2
Dieses Jahr bekommen	12
Summa	14. Fuder.

Folget die Einnahme an Körnern.

Einnahme an Weitzen.

	Malt.	Schfl.	Viertl.
Alter Ausdrusch aus 19. Schock mit den Dreschern nach und nach aufgehoben	2	6	•
Neuer Ausdrusch aus 50. Schock mit den Dreschern aufgehoben	7	3	2
Summa	9.	9.	2.

NB. In dem Manual muß zu jedem Titul Platz gelassen werden nach Bedürfen 1. 2. oder 3. Bogen, damit alle Aufheben nach der Ordnung eigentlich können eingeschrieben werden.

Einnahme an Korn.

	Malt.	Schfl.	Viertl.
Alter Ausdrusch aus 90. Schock nach und nach ausgedroschen durch die Gärtner	11	3	2
Neuer Ausdrusch aus 415. Schock 2. Mandel durch die Gärtner nach und nach ausgedroschen	60	•	•
Summa	71.	3.	2.

Einnahme an Gersten.

	Malt.	Schfl.	Viertl.
Alter Ausdrusch aus 10. Schocken nach und nach aufgehoben	3	4	•
Neuer Ausdrusch aus 58. Schock mit den Dreschern aufgehoben	18	9	3
Summa	22.	1.	3.

Einnahme an Erbsen.

	Malt.	Schfl.	Viertl.
Ausgedroschen aus 34. Schocken mit den Dreschern aufgehoben	21	6	•
Summa per se.			

Einnahme an Wicken.

	Malt.	Schfl.	Viertl.
Ausgedroschen aus 10. Schocken mit den Dreschern aufgehoben	1	3	•
Summa per se.			

Einnah-

	Malt.	Schfl.	Viertl.
Einnahme an Lein-Saamen.			
Aus 20. Schock ausklopfen lassen	,	6	,
Summa per se.			
Einnahme an Haber.			
Alter Ausdrusch aus 38. Schocken mit den Dreschern aufgehoben , ,	12	8	2
Neuer Ausdrusch aus 127. Schocken 1. Mandel mit den Dreschern aufgehoben ,	42	5	1
Summa	55.	1.	3.
Wiederholung, wie viel eines jeden an Körnern eingenommen worden:			
Weitzen , ,	9	9	2
Korn , ,	71	3	2
Gerste , ,	22	6	,
Erbsen , ,	2	6	,
Wicken , ,	1	3	,
Lein-Saamen , ,	,	6	,
Haber , ,	55	1	3
Summa	162.	7.	2.
Heu , , ,		55. Fuder.	
Grummet , , ,		14.	
Summa		69. Fuder.	

NB. Zins-Getreide wird auch mit den obigen eingeführet, jedes an gehörigem Ort.

Allerhand geringe Getreide, was von Guten abgenommen wird, muß auch unter einem sonderlichen Titul folgen, als

	Malt.	Schfl.	Viertl.
Alter Vorrath , , ,	,	8	,
Neuer und alter Ausdrusch aus allerhand Getreide zusammen genommen ,	2	1	2
Summa	2.	9.	2.

Nun folget Getreide-Ausgabe.

Ausgabe an Weizen.

	Malt.	Schfl.	Viertl.
Zum Saamen , ,	2	9	,

	Malt.	Schfl.	Viertl.
In die Haushaltung	⸗	10	⸗
Verkauft	6	⸗	⸗
Summa	9.	7.	⸗
Solche von obiger Einnahme decourtiret, bleibet Vorrath auf dem Boden	⸗	2	2
Ausgabe an Korn.			
Zum Saamen	23	3	⸗
Zur jährlichen Haushaltung	12	⸗	⸗
Dem Pfarrer, Hirten, Schmiede und insgemein	1	6	⸗
Verkauft	20	⸗	⸗
Summa	56.	9.	⸗
Solche 56. Malt. 9. Schfl. Ausgabe von obiger Einnahme decourtiret, bleibet Korn auf dem Boden	14	6	2
Ausgabe an Gerste.			
Zum Saamen	3	4	2
Verkauft	8	4	⸗
Zur Haushaltung und insgemein ausgegeben	9	⸗	⸗
Summa	20.	8.	2.
Diese Ausgabe von obiger Einnahme decourtiret, bleibet Vorrath auf dem Boden	1	5	1
Ausgabe an Erbsen.			
Zum Saamen	⸗	3	⸗
Für die Haushaltung	⸗	7	⸗
Dem Schäfer, Vogt und insgemein gegeben	⸗	4	⸗
Verkauft	1	⸗	⸗
Summa	2.	2.	⸗
Solche von obiger Einnahme decourtiret bleibet auf dem Boden	⸗	4	⸗
Ausgabe an Wicken.			
Zum Säen gegeben	⸗	3	⸗

Fürs

		Malt.	Schfl.	Viertl.
Fürs Mast-Vieh zu schroten		-	6	-
Verkauft		-	4	-
	Summa	1.	1.	-

Solche von der Einnahme decourtiret, bleibet im Bestande auf dem Boden . . . . 2 Schfl.

Ausgabe an Lein.

		Malt.	Schfl.	Viertl.
Zum Säen gegeben		-	2	-
Zum Oel schlagen		-	2	-
Verkauft		-	2	-
	Summa	-	6.	-

Bleibt nichts.

Ausgabe an Haber.

		Malt.	Schfl.	Viertl.
Zum Säen		12	-	-
Futter für die Zug-Pferde		11	3	3
Für die Reit-Pferde		5	3	-
Fürs Amtmanns Pferd		1	6	-
Für Hüner und Gänse		1	-	2
	Summa	31.	1.	1.

Solche Ausgabe von obiger Einnahme decourtiret, bleibet Vorrath . . . 24 . 2

Ausgabe an geringem Getreide.

		Malt.	Schfl.	Viertl.
Fürs Vieh schroten lassen, ingleichen für die Schweine		1	9	2
	Summa per se.			

Solche Ausgabe von obiger Einnahme decourtiret, bleibet im [illegible]n-de . . . . 1 .

Wiederholung aller und jeder Getreide-Ausgaben.

	Malt.	Schfl.	Viertl.
Weitzen	9	7	-
Korn	56	9	-
Gersten	20	8	-
Erbsen	2	2	-
Wicken	1	1	-
Lein	-	6	-

Haber

	Malt.	Schfl.	Viertl.
Haber . .	31	1	1
Gering Getreide. .	1	9	2
Summa	123.	8.	1.

Solche von obiger Einnahme decourtiret, verbleibet Vorrath

Weitzen . .	.	2	2
Korn . .	14	6	2
Gersten . .	1	5	1
Erbsen . .	.	4	.
Wicken . .	.	2	.
Lein . .	.	.	.
Haber . .	24	.	2
Gering Getreide .	1	.	.
Summa	41.	8.	3.

NB. Nöthig ist, daß über jeglichen Punct ein sonderlicher Titul geführet werde, und daß der Verwalter oder Amtmann alle Tage jedes unter seinem Titul verzeichne; wer das thut, wird leichtlich nicht irren.

Ausgabe an Heu.

Für 1000. Stück Schaafe auf den Schaaf-Stall gelegt . . .	40. Fuder.
Für die Pferde auf den Heu-Stall . .	15
Summa	55. Fuder.

Ausgabe an Grummet.

Dem Schäfer auf den Schaaf-Stall geliefert .	4. Fuder.
Fürs Rind-Vieh gelegt . . .	10
Summa	14. Fuder.

Bleibet nichts.

Einnahme jährlicher Zinsen, gefallen meistens Philippi Jacobi, Michaelis und Martini.

	Thl.	Gr.	Hl.
Von dem ersten Dorfe N. .	60	10	2
Von dem andern Dorfe N. .	25	4	10
Summa	85.	15.	.

Einnah-

	Thl.	Gr.	Pf.
Einnahme-Geld für zinsbare Stücke.			
Grase-Geld vom Dorfe	20	5	3
Für Zins-Feder-Vieh	30	-	-
Summa	50.	5.	3.
Von der Vieh-Zucht.			
Für 10. Kälber	20	-	-
Für 10. Tonnen Butter	30	-	-
Für 1. Ochsen und 1. Kuh	30	18	-
Für verkaufte Schweine	15	10	-
Summa	95.	28.	-
Für Getreide.			
Für 6. Malter Weitzen, so verkauft worden, besage Getreide-Rechnung, die und die Zeit	216	-	-
Für 20. Malter Korn, so da und dahin verkauft worden dem und dem, diesen und den Tag, jeden Schffl. pro 2. Thl.	480	-	-
Für 8. Malter 4. Schffl. Gerste dem Bürger N. verkauft	134	12	-
Für 1. Malter Erbsen unterschiedlich verkauft	16	-	-
Für 4. Scheffel Wicken etlichen Bauern verkauft	10	-	-
Für 2. Schffl. Lein auch unterschiedlich verkauft	20	-	-
Summa	876.	12.	-
Von der Schäferey.			
Für 40. Stein Wolle in Pfingsten, den Stein pro 8. Thl.	320	-	-
Für 36. Stein dito in Michael, den Stein pro 9. Thl.	324	-	-
Für 150. Stück alte Schaafe, Schöpse und Lämmer	230	-	-
Summa	874.	-	-

NB. Hier muß von jeder Sorte die Zahl benennet werden, wie viel Schaafe, Schöpse und Lämmer gewesen sind.

C Von

Digitized by Google

	Thl.	Gr.	Hl.
Von der Fischerey.			
Für 100. Schock zweyjährigen Karpfen-Saamen / / /	8	12	/
Für 70. Schock Mittel-Karpfen /	420	/	/
Für 10. Zuber Speise-Fische / /	10	/	/
Summa	438.	12	/
Für Holtz.			
Für 2. Hauen Erlen und ander lebend Holtz	40	/	/
Für 100. Stück Kiefern / /	83	12	/
Für 10. Stück halbgrieffige Eichen /	40	/	/
Summa	163.	12.	/
Von Brau-Nutzungen.			
Für 120. Achtel Bier in zween Kretschamen verschenckt, das Achtel pro 3. Thl. /	360	/	/
Für extra auf Hochzeiten und Kindtaufen	30	/	/
Summa	390.	/	/
Insgemein.			
Von Allerhand unverhofft eingenommen	55	20	10
Summa per se.			
Wiederholung aller Geld-Einnahme.			
Jährliche Erb-Zinsen /	85	15	/
Für zinsbare Stücke /	50	5	3
Von der Vieh-Zucht /	95	28	/
Für verkauft Getreide /	876	12	/
Von der Schäferey /	874	/	/
Von der Fischerey /	510	12	/
Für allerhand Holtz /	163	12	/
Von der Brau-Nutzung /	390	/	/
Insgemein eingenommen /	55	20	4
Summa	3100.	32.	7.

Nun folgen die Geld-Ausgaben der Herrschaft.

	Thl.	Gr.	Hl.
In folgenden Posten bezahlet, als den 5. Jun. laut Quittung mit Num. 1. /	400	/	/

Item

	Thl.	Gr.	Pf.
Item den 20 August. L. Q. Num. 2. -	800	-	-
Summa	1200	-	-
An Aliment-Geldern.			
An Victualien, Wein, Lichte, Würtze und anders gekauft - -	200	-	-
NB. Dieses muß alles specificiret werden.			
Summa per se.			
Fürs Gesinde.			
Für Fleisch und anders	15	-	-
NB. Muß specificiret werden.			
Summa per se.			
An Besoldung.			
Mir Besoldung auf 1. Jahr -	30	-	-
An Statt der Schaafe und Schweine	8	-	-
Knecht- und Mägde-Lohn, besage der Miet-Zettel - - -	125	-	-
Summa	163	-	-
Für Saltz.			
Für 10. Stück Stein-Saltz, zusammen 3. El.	16	-	-
Für 4. Schfl. ander Saltz -	14	-	-
Summa	30	-	-
Wegen der Teiche.			
Dem Teich-Meister geben, laut Quittl. Num. 3. - - -	23	12	-
Summa per se.			
Für Acker-Zeug.			
Wie alles specificiret - -	30	-	-
Summa per se.			
Für Zimmer-Arbeit und Kleiben.			
Von zweyen Gebäuden im Dorfe, und einer Scheune auf dem Hofe, laut Ding-Zettel Num. 4. - - -	36	-	-

	Thl.	Gr.	Pf.
Den Kleibern, laut Ding-Zettel Num. 5.	10	=	=
Summa	46	=	=

Für allerhand Handwercks-Arbeit.

Dem Schmide bezahlt, besage Schmid-Zettels Num. 6.	24	=	=
Dem Böttiger für Brau-Gefässe zu binden, bezahlt	15	=	=
Von Haus-Gefässen zu binden	3	=	=
Dem Sattler für die Geschirre zu machen, geben, laut Quittung Num. 7.	5	=	=
Dem Riemer für Zäume und Zügel zu schneiden, gegeben	3	=	=
Dem Stellmacher für ein neu Wagen-Gestelle und die alten Räder auszubessern, L. Q. Num. 8. bezahlt	5	=	=
Dem Töpfer für einen neuen Ofen, und einen alten umzusetzen, gegeben	8	=	=
Summa	63	=	=

Ausgabe-Geld insgemein.

An unterschiedenen Posten, wie berechnet, ausgegeben	60	=	7
Summa per se.			

Wiederholung aller und jeder Geld-Ausgaben, als

Der Herrschaft	1200	=	=
Für Victualien	200	=	=
Alimenta fürs Gesinde	15	=	=
Reise-Kosten	9	20	=
Besoldung	163	=	=
Für Saltz	30	=	=
Wegen der Teiche	33	12	=
Für Acker-Zeug	30	10	=
Zimmer- und Kleiber-Lohn	46	=	=

Für

		Thl.	Gr.	Hl.
Für Handwercks-Arbeit	-	63	-	-
Ausgabe-Geld insgemein	-	60	-	7
	Summa Summarum	1849.	32.	7.

Solche Ausgaben von obigen Einnahmen der 3100. Thl. 32. Gr. 7. Hl. decourtiret, bleibet baar Geld im Bestande 1251. Thl.

Salvo errore calculi.

Eine entdeckte Grufft allerhand Practiken, deren sich ungetreue Ehr- und Pflicht-vergessene Diener, Beamte, in Hintergeh- und Betrügung ihrer Herren, zu ihrem eigenen Nutz und Vortheil zu gebrauchen pflegen.

Von dem Briareo einem Riesen fabuliren die Poeten, daß er 100. Hände und 50. Bäuche gehabt. Hiermit sind die ungetreue Beamte und Bediente nicht unfüglich zu vergleichen, als die ihren Herrn bald hie, bald da, auf allen Seiten was abzwacken. Weil aber die Boßheit, so in der Menschen Hertzen verborgen liegt, vollkommentlich nicht ergründet werden kan: Also ist auch unmöglich alle Tücke und Stücke, Räncke, List und Handgriffe der ungetreuen Diener vorzustellen; zumal sie solche als Arcana Cereris gar geheim halten, und nicht einen jeden in ihre Kunst-Büchlein gucken lassen.

I. Pfleget ein solcher ungetreuer Bedienter die Rechnungen zu verfälschen, weniger in Einnahme zu setzen, als er würcklich empfangen, sonderlich bey denen extraordinair Lieferungen, steig- und fallenden Nutzungen, sie mögen Namen haben, wie sie wollen, in Meynung, es würde die Herrschaft nicht dahinter kommen.

II. Bey denen Geleits- und Zoll-Einnahmen practiciren sie eben dieses, wohl wissende, daß man bey solchen Diensten sich wohl bereichern könne.

III. In Forst- und Wald-Sachen gehet es auch offtmals nicht besser her. Denn da werden so und so viel Hausen Holtz, Bäume, Stämme und dergleichen aussen gelassen, und das Geld untergeschlagen. Damit man es aber nicht mercke, werden die Bäume mit dem Wald-Hammer nicht gezeichnet, ja die Stämme gantz glatt an der Erden abgehauen, und mit Mooß und Erde bedecket, auf daß der Herr, wenn er etwan auf der Jagd oder sonst der Orten einmal ohngefehr hinkäme, den Betrug nicht mercke, weil nicht glaublich, daß er eben alle Bäume würde gezählet haben, oder so eigentlich wisse, wie viel in diesem oder jenem Walde zu befinden.

IV. Legen sie der Herrschaft Geld zu ihrem eigenen Nutzen an, sie bauen Güther und grosse ansehnliche Häuser.

V. Wenn ein Creditor an die Amts-Gefälle eine Assignation oder Anweisung bekommt, machen sie ihm die Zahlung schwer, und geben keinen Groschen von sich,

bis sie entweder einen Theil von der Schuld, oder doch etliche Dutzend Thaler davon verehret bekommen, oder handeln wol gar denen Creditoribus die Schuld um ein gering Geld ab, und lassen sich über die vollständige Summa quittiren, die sie auch ohne Abzug der Herrschaft berechnen. Welches sie bey Auszahlung der Diener-Besoldungen meisterlich zu practiciren wissen, daß keiner solche zu rechter Zeit erlangen kan, wenn er nicht mit einer krummen Hand sich bey ihnen vorher einfindet, oder ihren Weibern ein ansehnlich Präsent offeriret.

VI. Wenn einem oder dem andern von der Herrschaft etwas an Gelde oder sonst verehret wird, welches sie auszahlen und abstatten müssen, geben sie weniger als mündlich befohlen worden, und stecken das übrige in ihren Beutel.

VII. Wenn für die Herrschaft zu bauen oder sonst was zu machen ist, müssen die Unterthanen umsonst oder doch nur um halben Lohn arbeiten: Hingegen verrechnen sie alles für voll, und mehr als es gekostet; da sie denn bald hie, bald da, viele von ihnen selber zu ihrem Vortheil aufgesetzte Quittungen durch Schul-Knaben, oder andere abschreiben lassen, und damit in Rechnung belegen. Eben so machen sie es auch mit denen Handwercks-Leuten, und wer nur Geld von ihnen empfängt, daß sie demselben allemal was abbrechen, und sich doch über die vollständige Summa quittiren lassen.

VIII. Da Häuser, Güther, Aecker, Wiesen, Gärten und andre liegende Gründe verkauft oder unter die Erben vertheilet werden, worauf noch alte Zinß-Reste haften, so lassen sie ihnen solche von den Kauf-Geldern bezahlen, unter dem Vorwand, sie hätten Befehl, die Reste einzufordern und zu liefern, behalten aber dieselbe, und führen solche in keine Einnahme, vermeynende, es bekümmere sich keiner um die alten Reste, und würde solche niemand fordern.

IX. Alles, was sie nur für die Herrschaft einkaufen, schreiben sie theurer an, als sie dafür geben, und lassen die Quittung disfalls einrichten, wie sie es verlangen. Wenn sie aber sehen, daß sie zu tief in die Herren-Gelder gehauchet, und entweder durch allzu herrlich geführten Tisch, stetiges Fressen, übermäßigen Pracht, oder auch wol aus Negligenz und Faulheit, in denen Rechnungen viel schuldig geblieben, da gehet es alsdenn an ein radiren, corrigiren, daß sie sich heraus wickeln, wie jener Verwalter, dem 900. fl. gemangelt, gethan. Denn als derselbe in der Rechnung hin und wieder gesuchet, selbige aber sich nicht finden wollen, hat er endlich an die eine Null, wo hundert gestanden, einen krummen Strich gemacht, daß 1900. fl. daraus worden, darbey sagende: (Deus adsit!) herunter ins T. Namen. Worauf ihm sodann die Rechnung eingetroffen.

X. Sie lassen in der Einnahme viel an den steig- und fallenden Nutzungen aus, bringen solche erst in die künftige Rechnung, und stecken also immer ein Jahr in das andere. Oder setzen viel Reste an, die doch, wenn sie examiniret werden, vorlängst bezah-

bezahlet sind. Und damit man nicht so bald hinter ihre Schliche komme, geben sie den Censiten, und andern, so etwas liefern, keine Quittungen, oder machen sie doch so, daß auf bedürfenden Fall sie solche verdrehen und ändern können, wie jener Beamte, welcher in den Quittungen an statt des It. allezeit ein groß R. gesetzet; als aber endlich Rechnung von ihm gefodert, er darneben viel schuldig blieb, bey ihm auch auf die Zahlung gedrungen wurde, hat er die Reste hervor gesucht, und den Leuten mit bösem Gewissen das R. finistre und dergestalt ausgeleget, daß es so viel hiesse, als Rest, und sie es ihm noch schuldig wären.

XI. Bey dem Getreide und Frucht-Einnahme treiben sie auch allerhand Parthiererey zu ihrem eigenen Nutzen.

1. Auf dem Felde, wenn das Getreide noch in den Mandeln stehet, nehmen sie von jeder Sorte ein Gewisses, schreiben so und so viel Schock zurücke, und unterschlagen dieselben.

2. Bey dem Aufheben des ausgedroschenen Getreides wird nicht alles richtig aufgeschrieben, sondern lassen etliche Scheffel, Viertel oder Metzen aussen, und setzen allemal weniger in Einnahme als aufgehoben, welches, wo grosser Ackerbau, in der Summa ein ziemliches beträget. Und ob man schon mit Dreschern noch so richtige Kerbhöltzer hält, lassen sich doch dieselbe oft mit einer kleinen Neige Körner bey dem Aufheben bestechen, und achtens sodann nicht gar groß, ob ein Paar Viertel oder Metzen weniger angeschrieben werden, oder nicht.

3. Lassen sie noch dazu bey dem Abstreichen auf dem Tenne viel auf dem Maaß stehen, vorwendend, es dorre viel ein, so wäre auch wegen der Mäuse der Abgang gar groß; da die Drescher es gleichfalls nicht achten, sondern den ungetreuen Amtmann es machen lassen, wie er nur selber will. Also hat er gedoppelten Nutzen, einmal, weil ihm die verordnete Einwehr in der Rechnung paßiret wird, zum andern, daß er wegen des Abstreichens einen guten Vortheil bekommt. Es versuche es einer, und mache den Scheffel zehnmal voll, und procedire mit dem Abstreichen, wie gedacht, so wird er allewegen von dem übrigen zehnmal abstreichen einen Scheffel wieder voll machen.

4. Wenn die Censiten oder andre Leute Frucht liefern, nehmen sie solche mit einem grossen Viertel, so sie für sich sonderlich dazu machen lassen, ein, und muß noch dazu viel auf dem Maaß bestehen bleiben, oder nehmen wol solches gehäuft und unabgestrichen. Ja sie gebrauchen sich wol gar falscher Strich-Höltzer, die in der Mitten ausgehölet, und wie ein Fiedelbogen krumm sind. Hingegen messen sie es mit dem kleinern der Herrschaft wieder zu, welches sie auch ebenmäßig bey den Bedienten zu practiciren wissen, wenn sie ihnen die Besoldungs-Frucht zumessen. Oder sie nehmen die Zins-Früchte nur eintzeln zu gantzen oder halben Metzen ein, und muß gleichfalls allemal was drauf stehen bleiben, welches in der Summa sehr vieles austrägt, so sie zum Vortheil haben.

5. Ja

5. Ja bey der Frucht-Einnahme pflegen sie auch wol, wenn die Leute solches in das Gemäß schütten, nahe dabey hin und wieder zu gehen, oder stossen wol gar mit dem Fusse daran, damit die Frucht zusammen falle, und desto mehr in das Maaß gehe.

6. Wenn die Herrschaft-Frucht in doppelten Beschluß lieget, sehen sie oder ihre Weiber und Kinder zu, wo etwan an einem Orte, heimlich oder unvermerckt dazu zu kommen, nehmen so und so viel davon, oder stossen durch die lerne Böden ein Loch, zumal wo ein Ast ist, und die Frucht lieget, und zapfen ein ziemliches davon herab, schlagen die Löcher wieder zu, und wenn man es endlich merckt, waschen sie die Hände wie Pilatus, und geben es auf das Gesinde oder andere Diebe, sprechen auch wol gar, die Ratten und Mäuse hätten so viel von der Frucht gefressen.

7. Wenn sie Futter für der Herrschaft Pferde geben, dürfen die Knechte nicht mit auf den Boden gehen, sondern müssen unten vor eine gemachte Rinne den Sack halten, und allda das Futter in Empfang nehmen, damit sie nicht sehen, daß der Amtmann, oder wer es sonst an statt seiner giebt, das Maaß nicht voll mache, und alsdenn anschreiben kan, was und wie viel er will.

8. Etliche lassen auch ihre Deputat-Frucht auf der Herrschaft Boden liegen, damit sie unter dem Schein, was sie Uber-Maaß haben, heim in ihre Verwahrniß bringen können.

9. Eben also gehet es auch mit der andern Frucht, Haber, Heu und dergleichen, daß es auf allen Seiten an ein Zupfen und Rupfen gehet, wo man nur immer kan und mag.

10. Wenn sie Frucht zu Marckte schicken, quellen sie zuweilen solche zuvor ein, daß sie am Maaß einen Vortheil haben, und betrügen also die Leute.

11. Berechnen sie zwar viel Frucht auf die Herrschaftlichen Pferde, Rind-Schwein- und Feder-Vieh, haben aber kaum die Helfte davon gegeben, sondern dem Vieh davon abgebrochen, lassen die Pferde etliche Wochen auf den Wiesen hüten, und geben ihnen in solcher Zeit kein Körnlein haber, und verschreiben doch das Futter alle Wochen durch das gantze Jahr vollständig.

12. Setzen sie von der vollständigen Einnahme der Zins-Frucht, wie solche im Erb-Register oder der Rechnung befindlich, die Eindorre für voll an, da doch wohl das meiste noch bey den Censiten ist, oder stracks vom Boden wieder abgegeben worden.

XII. Bey der Vieh-Zucht gehet es auch zuweilen gar schelmisch zu. Denn da halten sie mehr Vieh bey der Herrschaft Futter, als ihnen in der Bestallung zugelassen; solches gehet nicht allein mit der Herrschaft Vieh in die Weide, sondern stehet auch den Winter über bey der Herrschaft Vieh in den Ställen, wiewol gemeiniglich an einem besondern Orte, damit, wenn jenes Stroh bekommt, dem ihrigen Heu, Grummet und ander gut Futter könne vorgeleget und gegeben werden. Fallen etwan

etwan bey der Herrschaft Kühen Kälber guter Art, tauschen sie solche entweder gegen ihre untüchtige und viel geringere aus, oder setzen solche in der Vieh-Rechnung unter den Abgang, als wenn dieselben verreckt wären, oder lassen sie wohl gar in der Einnahme aus, schreiben etliche Kühe unter das gelde Vieh, und behalten die Kälber für sich. Eben solche Tauscherey treiben sie auch bey dem Schaaf-Schwein-Feder-und anderm Vieh; mästen wohl gar Ochsen, Schweine und dergleichen, verkaufen dieselbe, streichen das Geld ein, und wird, wie gedacht, alles berechnet, als wenn es für die Hunde gegangen, oder gar aussen gelassen. Sie halten über dis etliche Füllen und Pferde auf der Streu, die sie von der Herrschaft Korn-Böden erhalten, und wol gar auf dem Vorwercke stehen lassen. Wenn sie aber hören, daß die Herrschaft des Ortes selber ankommen, oder sonst Visitation halten will, schaffen sie solche neben anderm stehenden Vieh auf die Seite, bis sie wieder fort sind. Ihre Mägde gehen ohne Scheu auf die Herrschafts-Wiesen, grasen die besten Plätze aus, und tragen solches für ihr eigen Vieh nach Hause. Trebern, Spülich, Molcken, Leinkuchen, Kleyen, Uberkehr und dergleichen entwenden sie meistentheils dem Vorwercks-Vieh, und gebrauchen es für das ihre. Wenn Schweine für die Herrschaft gemästet werden, pflegen sie wohl auch eines für sich zu nehmen, oder doch von der Gersten und dem Schrot ein gut Theil zu nehmen, und ihren Schweinen geben zu lassen. Wenn es ihnen an Stroh, Heu, Grummet oder anderer Fütterung auf ihren Güthern gebricht, lassen sie von den Vorwerckern so und so viel Fuder heim führen, welches sie auch wol in der Heu-Erndte von den Herrschafts-Wiesen dahin zu bringen wissen, daß sie nur keinen Mangel haben, GOtt gebe, es mag um des Herrn Pferde, Rind-und Schaaf-Vieh stehen, wie es will. Wenn ihnen Befehl ertheilet wird, daß sie Kälber, Schweine, Schöpse, Auerhähne, Gänse, Enten, Hühner, Hähne der Herrschaft liefern sollen, so gehet es abermal an ein Austauschen, das Schlimmste, Krumme und Lahme muß fort, das Beste behalten sie. Ihre eigene Pferde und alles Vieh wird von der Herrschaft Korn-Boden gefüttert, unter dem Vorwand, sie kriegten das Jahr über so und so viel zum Deputat, davon nähmen sie es, da doch, wenn es zusammen gerechnet werden solte, die Summa, so solchergestalt entwenden, vier und noch wol mehrmal sich belaufen würde, als sie zum verordneten Deputat bekommen.

XIII. Mit dem Gehöltze wird auch untreulich gebahret, daß sie mehr Holtz nehmen, als ihnen gebühret und zum Deputat verordnet; verkaufen wol gar ihr gesetztes, und lassen ihnen dargegen anders schlagen, oder nehmen es vom Vorrath des Herrschaftlichen Brenn-Holtzes. Wenn die Eichel-und Buch-Mast geräth, treiben sie viele Schweine ein, oder geben unterschiedlichen Leuten Lese-Zettel, die ihnen Eicheln und Buch-Eckern um die Helfte lesen, und halten hierinne keine Maaß,

die Herrschaft mag hierunter verordnen und befehlen, was sie will. Sie verkauffen auch Holtz nach Belieben, wenn gleich der Wald in Grund verdorben werden solte, nur daß sie ihre Accidentia und Stamm-Geld bekommen. In denen jungen Schlägen und Hauen lassen sie der Bauern Pferde, Rind-und Schaaf-Vieh hüten, wenn sie nur ein gewisses Geld von jedwedem Stück, oder auch wol einen Schöps, ein Lamm u. d. g. Zugänge von jeder Heerde bekommen.

XIV. Sie fischen auch in den Herrschaftlichen Wassern nach Belieben, und behalten bey Zieh- und Ablassung der Teiche eine gute Anzahl der besten Hechte und Karpfen und anderer Gattung für sich.

XV. Sie schaffen zu ihrem eigenen Nutzen alle gute Gewohnheiten, Gebräuche und Gerechtigkeiten, die den armen Unterthanen zum Besten von langer Zeit her gelassen worden, gäntzlich ab, verbieten bald hie, bald da, bald dort an Wegen, Wassern, in Wiesen, im Gehöltze, und bringen also das Armuth und die Nothdürftigen um ihre gute Gelegenheit; Hingegen gebrauchen sie derselben Einnahmen, aber ohne Befehl und Willen der Herrschaft.

Summa, es kan keine Schatzung, keine Anlage, keine Contribution gemacht werden, der ungerechte Beamte, Verwalter, Schreiber, Voigt oder Einnehmer hat sein Intresse dabey, ja geneußt solcher Auflagen oft besser, als die Herrschaft; er liefert was und wie er will: denn da ist niemand, der ihm nachrechnet, das weiß er.

Damit sie aber bey ihrem ungerechten Haushalten und insonderheit bey ihren Herren wohl bestehen, so treiben sie 1) mit Gewalt die armen Leute, daß sie die Zinsen und andere Gelder durch grausames und unbarmhertziges Auspfänden, eilend zusammen bringen und an gehörigen Ort liefern. Solte auch gleich nicht alles sobald bey den verderbten Unterthanen zu erlangen seyn, so legen sie eine Weile für dieselben aus, hernach pressen und martern sie dieselben so lange, bis sie nicht allein das ausgelegte, sondern auch einen starcken Juden-Zins erlangen, und die armen Leute ihnen oft ihr Gras und auf dem Felde noch stehende Früchte verschreiben, oder um ein geringes verkaufen; denn es ist ihnen nicht leid, wie sie sich mit Gewinst bezahlt machen, dieweil sie die Leute und ihre Güther in ihrer Macht haben. Unterdessen werden sie von der Herrschaft (die doch ohne Zweifel es nicht gut heissen würde, wenn sie wüste, auf welche Weise es von denen Unterthanen rausgepreßt worden wäre,) als getreue und fleißige Beamte und Haushalter gelobet, die in ihrem Amte sich expedit und hurtig erwiesen. Hingegen müssen fromme, gewissenhafte und gottsfürchtige Beamte und Diener sich schelten und ausschreyen lassen, als wenn sie säumig, nachläßig, gar zu barmhertzig und den Unterthanen gar zu gelinde, kommen auch wol deswegen in Ungnade. 2) Befleißigen sich jene, daß sie mit ihren Rechnungen, bey Tag und Nacht, wenn diesel-

dieselben von ihnen gefodert werden, fertig seyn, damit es das Ansehen gewinne, als wären sie ihrer Sachen gar gewiß, und hätten alles wohl ausgerichtet. Nun ist es leicht, eine Rechnung zu machen an Einnahme, Ausgabe, Gewehrschaft und Rest und also ratione formalium; aber ratione materialium, mit gutem Gewissen, ohne Betrug alle Puncte an Einnahme und Ausgabe, das ist die rechte Kunst. Und bey wohlgeneigten Censoribus ist es leicht mit einer Rechnung fortzukommen; dennoch prahlet der ungerechte Haushalter wol dazu, trotzig sagende: *Hier lieget meine Rechnung, sie ist abgehöret, für richtig befunden und unterschrieben worden.* Ja GOtt weiß es am besten, was dran fehlet und ausgelassen worden. 3) Sie sind auch genau und scharf gegen ihrer Herren Unterthanen, und lassen nicht das geringste nach, damit sie ihre Treu und Fleiß wollen spüren lassen, mit Ungestüm, auch wol Schelten und Schmähen die Leute anfahrend: *Was meynet oder gedencket ihr? Solte ich meinem Herrn einen Gulden dahinden lassen? Ja, nicht einen Pfennig. Ich kan meinem Herrn nichts vergeben; ich sitze auf Rechnung, bin ein verpflichteter Diener, und wüchse mir deswegen die größte Verantwortung zu.* So müssen sich zwar arme Leute abspeisen lassen, da hingegen nicht unbekandt, mit was für weiten Ermeln sie in der Herren Güther greiffen, und ihnen dabey kein Gewissen machen. 4) Sind sie darauf bedacht, daß ja ihren Herren kund und offenbar werde, wie sie bald da, bald dort, viel und grosses denselben erhalten, und zu wege bringen, wissen auch selbsten nicht genug davon zu rühmen, *wie reich sie dieselben durch ihr Auffsehen, Mühe und Fleiß machen,* indem sie die Intraden ziemlich wieder in Gang gebracht, die zinsbare Stücke viel höher, als sie in den alten Erb-Registern befindlich, angeschlagen, oder sonst den armen Unterthanen eines und das andere mit Gewalt aufgebürdet wodurch die Einnahms-Summa gegen vorige Rechnungen erhöhet worden. 5) Wissen diese ungerechte Haushalter und Diener in ihrer Herren Gegenwart sich so einfältig, sanftmüthig, fromm und heilig zu stellen, auch in Sitten, Geberden und Reden sich also zu halten, daß dieselben im geringsten nicht argwohnen, die Diener seyn Schälcke. 6) Da sie vernehmen, man werde über sie wegen ihrer Haushaltung klagen, so wissen sie zu rechter Zeit bey der Herrschaft vorzubauen, dieselbe durch blaue Dünste der falschen Berichte einzunehmen, und die Sache auf den Weg zu bringen, daß, wenn die gerechten Ankläger kommen, sie bald abgewiesen werden. 7) Gebrauchen sie sich dabey grosser Verleumdungen, hauen ehrliche Leute, vor welchen sie sich fürchten, und wissen, daß sie ihnen nachstellen, bey ihren Herren, (wo sie nur können Gelegenheit haben,) zur Banck, und geben sie fälschlich an, wie sie in einem und dem andern nachläßig, schädlich, ungehorsam ꝛc. seyn. Da müssen es gute aufrichtige Leute bald da, bald dort versehen haben, kommen also manchmal unwissend

send und unverschuldeter Dinge in Ungnade und Ungelegenheit, da sie es noch am besten mit der Herrschaft und dero Intresse meynen. 8) Die ungerechten Haushalter machen ihnen bey Zeiten gute Freunde, durch Beförderung derer Leute, die sie zu Erhaltung ihrer Würde dienlich befinden. Das sind ihre Creaturen, welche in ihrer Devotion getreu verbleiben, und ihre ungerechte Haushaltung beschützen, so gut sie können.

Es wird auch wol eine Kette vieler ungerechter Haushalter gemacht, da einer an dem andern hanget. Da wissen denn die Herren Brüder einander bey der Obrigkeit zu helfen, und anderer Leute gerechte Klage bald zu hintertreiben. Sonderlich aber halten sie es mit dem Müller, Kretschmer und Schäfer, welches lauter solche redliche Leute sind, daß es nicht zu beschreiben; selbige halten nebst dem Amtmann, Wirthschafts-Schreiber oder Voigt gute Conversation mit einander aus des Herrn Einkünften, daß ein Schelm den andern nicht verrathen soll.

Bevorab wissen die Schäfer ihren Vortheil weidlich zu gebrauchen. Es ist zwar die Verrichtung der Schäfer an sich selbst nicht zu verachten, sondern nur darum, weil böse Buben darunter zu befinden, und mancher werth wäre, daß man ihm eine Crone und Hals-Band anlegte, daß er daran erstickte. Denn da nehmen

Erstlich theils derselben die Felle, wenn ihre eigene Lämmer sterben, und bestreichen des Herren Lamm damit, alsdenn bekommt es einen andern Geruch, daß es des Herrn Schaaf fahren lässet, und des verstorbenen Schaaf wieder annimmt.

Zum andern schlagen sie fremdes Vieh mit unter des Herrn Fütterung, und müssens die Herrn-Schaafe entbehren, bevorab, wenn der Verwalter auch eine ziemliche Anzahl nebst dem Schreiber darunter hat, alsdenn heißt es: Verrathe du mich nicht, ich will dich auch nicht verrathen.

Drittens fressen sie öfters selbige, und sagen, sie wären gestorben, oder von den Wölfen zerrissen worden.

Viertens richten sie ihre Hunde, und auch wol etliche Schaafe durch lose Stücke ab, daß sie aus andern in der Nähe hütenden Heerden etliche herzu schleiffen.

Fünftens verkaufen sie der Herrschaft beste Schöpse, und dingen die Felle aus, geben hernach vor, sie wären vor die Hunde gangen, belegen mit dem Felle, und behalten das Geld dafür im Beutel.

Sechstens tauschen sie der Herrschaft bestes Schaaf-Vieh aus, zumal wenn es kein Zeichen hat, und geben von ihrem schlimmsten Vieh so viel hinwieder an deren Stelle.

Sieben-

Siebendens gebrauchen sie sich auch wol dieses Bubenstücks, daß sie eine grosse Steck-Nadel nehmen, und solche den besten und fettesten Schöpsen zwischen den Kopf und Nacken einschlagen, wovon sie drehend werden, und oft jähling dahin sterben, da sie hernach das Fleisch verzehren; oder ziehen ihnen durch ein subtil geschnittenes Loch das Unschlit aus dem Leibe. Anderer Diebes Griffe, deren sie sich mehr zu bedienen pflegen, jetzo zu geschweigen.

Zum Beschluß treiben die ungerechten Haushalter den armen Leuten eine Furcht ein, daß sie nicht mehr über ihre Tyranney klagen dürfen, sondern müssen alles tragen und GOtt befehlen, wenn er siehet, wie es dem andern so übel bekommen ist, der es gewaget, und über Unbilligkeit geklaget hat, nehmlich er hat noch Unrecht haben müssen, und ist dazu noch gestraft worden.

Wann nun solche Haushaltung guten Fort- und Ausgang hätte, solte sich gewiß mancher wünschen, daß er auch dazu gelangen könte, damit er doch auch seinen Karren für sich und die Seinigen ins Trockne schieben könte, und nicht ein armer Tropf bleiben müßte. Aber nicht also! Man sehe das Final an, was endlich hierauf erfolge. Denn

1. Ist mit der ungerechten Haushaltung verknüpft schwere Verantwortung bey GOtt, an welchem die ungerechten Haushalter treulos werden, indem sie die bisher erzehlte unverantwortliche, unchristliche Stück und Tücke practiciren. Mit dem Munde wissen sie viel Dicentes zu machen von ihrer Treu und Pflicht. Wenn sie die armen Unterthanen unbarmhertziger Weise beschweren und drücken, da heißt es: Sie können und dürfen ihren Herren nichts vergeben, sie sind verpflichtete Diener; aber im Hertzen haben sie längst vergessen der hohen Pflicht, damit sie GOtt dem Herrn zugethan und verbunden seyn solten, die sie ihm Kraft der ersten und andern Tafel zu leisten schuldig sind. Ihr Tichten und Trachten ist dahin gerichtet, daß sie den Namen und das Ansehen haben mögen, als halten sie sich an ihrer Herren Gebot und gegebenen Befehl, als könten sie auch nicht im geringsten ohne schwere Verantwortung davon abweichen, und daraus schreiten, aber GOttes Gebot und Verbot, da er Liebe, Barmhertzigkeit, Recht und Gerechtigkeit geboten, hingegen Unbarmhertzigkeit und alle Ungerechtigkeit, darinnen die ungerechten Haushalter bis über die Ohren stecken, zu üben verboten, in Acht zu nehmen und vor Augen zu haben, lassen sie ihre geringste Sorge seyn; dahero auf solche ungerechte Haushalter wohl mag gezogen werden, was von dem Gottlosen im 80. Psalm geschrieben stehet: *Er ist so stoltz und zornig, daß er nach niemanden fraget*, achtet der Verantwortung bey GOtt nichts, wenn er nur das, was er ihm vornimmt, und thut, gegen seinem Herrn zu verantworten ihm getrauet.

2. Hanget an der ungerechten Haushaltung GOttes Zorn und Ungnade,

es soll sich ein Mensch verzeihen der Welt und aller Menschen Freundschaft, wann er nur GOtt zum Freunde behält, also daß mehr auf GOttes Freundschaft zu sehen, als auf aller Welt Feindschaft. Aber bey den ungerechten Haushaltern ist es umgekehrt, sie sehen sich wohl vor, daß sie nicht bey ihrem Herren in Ungnade kommen; dahero wenn sie mercken, daß bey der Herrschaft Klage wider und über ihre Ungerechtigkeit möchte einkommen, bauen sie zeitlich vor, daß durch Zuthun ihrer Favoriten, die Ankläger entweder gar nicht vorgelassen, oder doch mit einem Urias-Briefe abgewiesen werden.

Also wissen die Kinder dieser Welt bey ihrer Herrschaft vorzukommen. Aber wie sie der Ungnade GOttes vorkommen möchten, darum sind sie wenig bekümmert. Dahero GOtt der HErr aus gerechtem Gerichte ihrer vielen seine Gnade, welche sie die Zeit ihres Lebens verachtet haben, auch an ihrem letzten Ende versaget, andern zum Beyspiel und Exempel, und vollzieht an denenselben seine Bedrohung. Prov. 1, 24. 25. 26. 27.

3. Findet sich bey ungerechter Haushaltung ein böses Gewissen, von welchem die ungerechten Haushalter, wegen ihrer unziemlichen Practicken nicht allein angeklaget, sondern auch überzeuget werden. Es wissen solche verschlagene Gesellen ihre Tücke artlich zu verbergen; wenn sie gleich ihrer Herrschaft noch so viel abgezwackt und durchgebracht, so pflegen sie doch in ihrer Rechnung die Einnahme, Ausgabe und Resten also einzurichten, daß sie bestehen. Wiewohl nun ein solcher ungerechter Haushalter vor weltlichem Gerichte weder verklaget, noch überzeuget wird, hat er doch einen scharfen Ankläger, einen unverwerflichen Zeugen, und gestrengen Richter an seinem eigenen Gewissen, welches zwar eine Zeitlang zu schlaffen pfleget, so lange es noch ruhet auf dem Polster der Epicurischen Sicherheit; wenn aber dasselbe entfället, so fänget es an unruhig zu werden, wieder den Ungerechten aufzutreten, ihn zu verklagen, zu überzeugen und zu verdammen

4. Bleibet bey der ungerechten Haushaltung nicht aussen ein böses Gerüchte. Denn wie Salomo saget in Sprichwörtern Cap. 22. **Das Gerüchte (ein ehrlicher guter Name) ist köstlicher denn groß Reichthum.** Nun sind zwar die ungerechten Haushalter bisweilen in solchem Ansehen, daß sich nicht leicht jemand unterstehen darf, ihrem Verdienste nach, übel von ihnen zu reden, er wolle denn einer harten Strafe gewärtig seyn, haben auch ihre Aufmercker, die es ihnen zu Ohren tragen, wenn sie hier oder da ihre Laudes preisen hören. Unterdessen bleiben sie doch im bösen Beruf in Heiliger Schrift, wenn gleich sonst ein jeder wider sein Gewissen das Beste von ihnen reden müßte. Der Prophet Zephania streicht ihnen auch die rechte Farbe an, und vergleicht sie den heiß-hungerigen Wölfen: Sie sind Wölfe am Abend, die nichts lassen bis auf den Morgen überbleiben, Cap. 3. das ist, gleichwie die Wölfe auf den Raub begierig sind, daß sie stets auf einmal alles auffressen, also

also haben ungerechte Beamte und Diener auch solche Wolfs-Art an sich: Mangelts ihnen gleich am Vermögen, daß sie in etwas eine Scheu haben müssen, und mit ihren Wolfs-Klauen nicht nach ihrem Gefallen um sich greifen dürfen, so fehlets ihnen doch nicht am Willen. Esaias nennet sie Diebes-Gesellen, Cap. 1. Daniel rufet sie aus als Schergen, Cap. 11. Solche Titul und Namen giebt dem ungerechten Amts-Bedienten der Heilige Geist. Wollen sie es nicht leiden, mögen sie mit ihm zörnen; befinden sie sich an ihrer Reputation offendiret, mögen sie mit dem Heiligen Geist einen Rechts-Proceß anfangen.

5. Laden die ungerechten Beamten auf sich die Seufzer derer, die sie beleidigen, beschweren und unterdrücken, wie auch derer, denen sie ihre verdiente Salaria verweigern und aufhalten. Aber vor GOttes Gerichte erhalten die armen Bedrängten die Sache, und sie müssen verlohren gehen.

6. Vergißt GOtt der HErr bey den ungerechten Beamten der Citation nicht, er fodert sie zur Rechnung, ob sie wollen in sich schlagen, und bedencken, wie übel sie bestehen, wie schändlich und untreulich sie ihrem Amte bishero vorgestanden haben.

7. Trägt das ungerechte Haushalten auf dem Rücken den Fluch, wie der Heil. Geist durch Esaiam Cap. 56. schreibet: Wehe denen, die ein Hauß an das andre ziehen, und einen Acker zum andern bringen, bis daß kein Raum mehr da sey, daß sie allein das Land besitzen. Hiermit bedrohet GOtt der HErr die ungerechten Amt-Leute und Bedienten, daß, wenn sie mit Unrecht sammlen, wolle er zerstreuen, wenn sie *bauen*, wolle er einreissen.

8. Läßt GOtt der HErr oftmal die ungerechten Beamten, doch einen eher als den andern, das Deposuit Conjugiren, daß er muß hören das End-Urtheil: Du kanst hinfort nicht mehr Haushalter seyn! Solch Urtheil vollstrecket GOtt an etlichen durch die Entsetzung, er lässet ihre Untreu offenbar werden, thut der Herrschaft die Augen auf, daß sie ihrer Stücklein gewahr wird, und sie ihres Amtes entsetzet. Etliche aber, ob sie gleich von ihren Herren geduldet werden, setzet GOtt selbst ab, indem er ihnen das Leben verkürtzet.

9. und 10. Gedeyet das unrechte Guth, welches von untreuen Amt-Leuten und Bedienten gesammlet und hinterlassen wird, gar nicht ihren Weibern, Kindern und Nachkommen. Neben dem Geld und Guth lassen sie ihnen gemeiniglich die Schwindsucht, daß es bey ihnen gar nicht haften will, sondern verschwindet und zerrinnet. Die Erfahrung lehret es, und das gemeine Sprichwort saget es: Guth, das übel gewonnen ist, erreichet den dritten Erben nicht. Durch solche tägliche Erfahrung solten doch auch die ungerechten Amt-Leute und Bediente klug werden, daß sie gedächten, was wilst du lange scharren und geitzen, du kanst doch das ergeitzte Guth mit Recht nicht besitzen, darzu gedeyet es dir nicht, wie du denn solches an diesem und jenem erfahren hast.

11. En-

11. Endet sich die göttliche Straffe, welche über die untreue Amt-Leute und Bedienten ergehet, nicht in diesem Leben, sondern sie erstreckt sich noch weiter: Denn wenn sie ohne Busse und Bekehrung dahin gefahren sind, werden sie zu Schanden am jüngsten Tage. Denn so derjenige Knecht, so das Gute unterlassen, indem er das anvertraute Pfund oder Guth vergraben, ein solch schrecklich Urtheil anhören muß: Werfet den unnützen Knecht in die Finsterniß hinaus, da wird seyn Heulen und Zähnklappen; Was für eine Sententz wird denn ergehen über den ungetreuen Amtmann und Bedienten, der das Böse so freventlich begangen? Nun stehet mancher ungerechter Amtmann in denen Gedancken, wenn er gleich die Unterthanen betrüge, beschwere und tribulire, sey er doch so fern entschuldiget, wenn er gethan, was er verantworten kan; aber NB. es wird sich weisen am jüngsten Tage.

12. Folget auf dieses alles das Complementum der oberzehlten Straffen, nemlich die ewige Verdammniß, welche auf solche Untreu und Ungerechtigkeit erfolget. Christus saget: So ihr im ungerechten Mammon nicht getreu seyd, wer will euch das Wahrhaftige, das ist, die ewigen himmlischen Güther, gegen welche die zeitliche nichts sind, vertrauen? Nun wird es schwerlich abgehen, daß, wenn untreue Amt-Leute und Bediente dieses lesen, sie ein Gespött oder Schertz daraus machen werden. Aber das mögen solche Gesellen auf ihre Verantwortung thun, jedoch daneben St. Pauli Warnung bedencken: Irret euch nicht, GOTT läßt sich nicht spotten. Sie werden aber nochmal mit des Herrn Lutheri Worten gewarnet: Was hast du denn zuletzt davon, du elender Mensch, wann du lange gescharret und gekratzet hast, denn daß du dir dein Leben in Sünden hast Blut-sauer werden lassen, und daß dich der Teufel in Abgrund der Höllen hinreisset? Und kommest also nicht allein schändlich um dein Geld und Guth, dessen du in deinem Leben nie bist froh worden, sondern verleurest auch jämmerlich Leib und Seele; führest über das alles mit deinem verdamten Guth GOttes Ungnade und Fluch über deine Kinder und Erben, die sein eben so wenig gebessert seyn sollen, als du, ja darüber verarmen, und in allen Jammer und Unglück kommen. Wohlan NB. Wer hören will, der höre.

Ein unmaßgeblicher Vorschlag, wie eine Herrschaft solchem Betruge und Vervortheilungen in der Zeit vorbauen, abwenden, oder doch bald erfahren, und dahinter kommen könne.

Ob zwar die ungetreuen Wirthschafts-Beamte, Verwalter und andre Wirthschafts- und Rechnungs-Bediente ihre betrügliche Stücke und Tücke gantz in geheim zu halten pflegen: so ist doch gewiß, daß wenn ein Herr nachfolgende Regeln und Cautelen wohl in Acht nehmen und ins Werck setzen wird, er nicht allein denselben

selben guten Theils vorbeugen und abwenden, sondern auch leicht dahinter kommen, Aenderung treffen, und die Untreue mit der Schärfe abstrafen kan.

I. Soll ein Herr alle seine Bedienten mit gottsfürchtigen, frommen, ehrlichen, aufrichtigen, klugen, verständigen, geschickten und gewissenhaften Subjectis bestellen, zumal die dabey in Rechnung- und Haushaltungs-Sachen wohl erfahren sind, auch ihren eigenen Sachen wohl vorstehen können, nicht verschwenderisch leben, auch dem Geitz und Eigennutz feind sind, welche die rechte Kunst wohl haus-zuhalten, zu menagiren, und alles ordentlich zu disponiren gelernet, damit es keinen Schaden, sondern lauter Nutzen bringe; und denn endlich die getreu sind, nach dem Exempel Periclis, von welchem Thucydides rühmet, daß er mit dem grossen Gelde, so ihm anvertrauet gewesen, die Güther, welche ihm sein Vater hinterlassen, nicht mit einer Drachma (i. e. zween Batzen) vermehret.

II. Soll er sie aufs schärffste mit Pflichten belegen. vide den Herrn von Seckendorf im Teutschen Fürsten-Staat, p. 2. c. 5. §. 8 n. 4.

III. Auch entweder durch Einlegung einer gewissen Summa baaren Geldes, oder durch Bürgen, oder mit ihren eigenen Güthern, wenn dieselbe sufficient, caviren lassen, daß, im Fall sie untreu werden, oder schädlich handeln würden, man sich gebührend erholen könne.

IV. Soll man ihnen gute, austrägliche Besoldung geben, weil solches das *allerbeste* Mittel ist, sie von allerhand Corruptelen, Betrug, Diebstahl und Vervortheilung abzuhalten: denn Aemter ohne Besoldung machen Diebstahl, und wenn die Herrschaft den Dienern gar zu wenig Besoldung giebt, daß sie damit unmöglich auskommen können, ist sie selber Ursach dran, daß sie untreulich handeln, und zu Dieben werden.

Laß jedem, der dir dient, begnügten Lohn auszählen,
So bleibet er dir treu, und legt sich nicht aufs Stehlen.

Eben die Beschaffenheit hat es auch, wenn man den Dienern etwas an der Besoldung abbricht, welches doch mit gutem Gewissen nicht geschehen kan, ein Herr sich auch dadurch versündiget, und Anlaß giebt, daß mancher Bedienter abdancken, und bey einem andern Herrn in Dienste sich begeben muß.

V. Sollen dieselben angehalten werden, daß sie alle Jahr ihre Rechnung richtig thun und ablegen, und zwar dergestalt, daß sie alle Einnahmen und Ausgaben mit tüchtigen, untadelhaftigen Urkunden, Quittungen und Scheinen beweisen und belegen.

VI. Sollen sie den Uberschuß der Rechnung bald, in was er auch sich befinden möge, der Herrschaft liefern, und dasselbige ihnen zu ihrem Vortheil nicht in Händen gelassen werden.

VII. Sollen keine Restanten, als welche unmöglich einzubringen, paßiret,

 sondern

sondern den Rechnungs-Führern allenfalls, wenn sie solche nicht gebührend eintreiben, an der Besoldung oder ihren eigenen Güthern abgezogen werden; denn man hat aus der Erfahrung, daß solche Reste nur pro forma von etlichen in der Rechnung gesetzet, hernach aber, wenn man dieselben examiniret, befunden, daß sie von den Censiten und Debitoribus vorlängst bezahlt gewesen.

VIII. Damit man um so viel eher hinter ihren Betrug kommen, und sie dessen überführen könne, so sollen Herrschaften alle ihre Einnahm- und Rechnungs-Bediente ernstlich anhalten, daß sie allen denen, so ihnen Geld, Frucht oder sonst etwas, wie es nur immer Namen haben mag, liefern, gehörige Quittungen, Scheine und Belege darüber geben, mit Benennung, was und wie viel es gewesen, auch wann und zu welcher Zeit es geschehen; da denn, wenn solche Scheine mit der Rechnung conferiret werden, leicht an den Tag kommen wird, ob alles gebührend eingetragen, und in dem Jahre, drein es gehörig, berechnet worden.

IX. Ist nöthig, daß sie nach Gelegenheit der Rechnung, alle Wochen, Monate und Quartale gewisse Extracte über ihre Einnahme und Ausgabe der Herrschaft selber übergeben: Denn in denselben kan man bald auf den Grund sehen, was ein jeder berechneter Diener im Vorrath hat, welches nicht allein zur guten Nachricht, sondern auch dazu dienet, daß die Herrschaft Verordnung thun könne, wohin eines und das andere anzuweisen, abzugeben und zu verwenden.

X. Soll ein Herr selbst nachfragen und Achtung drauf geben, was er für Diener und Amt-Leute habe. Ob sie sich auch mit Diebs-Nägeln kratzen, ihre arme Unterthanen über die Billigkeit beschweren, Fege-Teufel und Bauren-Schinder seyn, und sollen sich hierinn nicht allezeit auf andere verlassen, sondern, wie Salomon saget, auf ihre Schaafe selbst Achtung geben, und sie nach Befindung der Unrichtigkeit gebührlich coërciren und strafen.

XI. Soll ein Herr sich nicht zu gut düncken, seine Unterthanen, wenn sie ein und das andere wider die Beamte und Bediente vorbringen, selber anzuhören, und deren Supplicationes gutwillig anzunehmen, weil er dadurch hinter viel Dinge, die sonst verborgen bleiben, kommen kan. Denn es können die Supplicationes leicht unterschlagen, und die Leute abgewiesen werden, wenn ihnen alle Gelegenheit benommen wird, vor den Herrn selber zu kommen. Daß also Löneissen in seiner Staats- und Regier-Kunst im andern Buch am 119. Capitel nicht uneben anführet, daß vielen Finantzereyen, Eigennutz und anderm Unwesen vorgebauet werden könte, wenn Herrschaften ihre Unterthanen bisweilen selbst höreten, fragten oder liessen fragen, wie die Beamte und andere Bediente mit ihnen umgiengen; dadurch würden sie das gemeine Gebet nicht verlieren, und den gemeinen Fluch auf sich laden, wie leider! oftmals geschicht, daß die armen bedrängten Unter-

Unterthanen das Maul nicht dürfen austhun, sich nicht über die widerrechtliche Beschwerung der Räthe und Beamten beklagen, damit sie ihren Bauren-Feind nicht erzörnen, und allerley Unheil dafür gewarten müssen. Gemeiniglich haben solche Gesellen zu Hofe ihr Bündniß und Hunds-Ketten, schieben Riegel vor, daß der armen Leute Klage nicht gehöret wird; da werden die armen bedrängten Leute gedruckt, daß sie es GOtt klagen müssen, der dann zum Rechten siehet, Herrn und Diener, Hehler und Thäter mit einander strafet.

XII. Soll ein Herr oft und vielmal entweder durch etliche seiner vertrauten Räthe und Diener, oder sonst andere hierzu Deputirte und Inspectores, die Aemter und Gerichte durchgehends fleißig visitiren, und gründlich nachfragen lassen, wie nicht allein die Beamten und Richter denen Unterthanen die Justitz administriren, oder sonst mit ihnen verfahren und umgehen; item wie sie der Herrschaft Regalien und Jura beobachten, sondern auch, was sie für ein Leben und Wandel mit den Ihrigen führen, wie sie haushalten, ihrer Verwaltung vorstehen, ob sie mehr ihr eigen Intresse als der Herrschaft Nutzen suchen ꝛc. Und pfleget die Herrschaft gemeiniglich denen Visitatoribus eine ausführliche Instruction schriftlich zu ertheilen, und gewisse Puncte zu verabfassen, um sich desto besser darnach zu richten, welche Puncte unter andern auch in folgenden bestehen:

1. Ob die Beamte die Justitz gebührend administriren, und einem jeden solche unpartheyisch wiederfahren lassen?

2. Ob sie Geschencke nehmen, und deswegen das Recht beugen?

3. Ob sie ihren Befreunden, Anverwandten oder andern, denen sie wohl wollen, durch die Finger sehen, überhelfen, und die Laster nicht gebührend strafen?

4. Ob sie die Processe vorsetzlicher Weise verlängern, und den Streit-Sachen nicht abhelfen?

5. Ob sie mehr Sportuln nehmen, als in den Tax-Ordnungen ihnen vorgeschrieben und verwilliget?

6. Ob sie die Unterthanen übel anfahren, schelten, schlagen, oder sonst übel mit ihnen umgehen?

7. Ob auch ein Archiv bey dem Amte befindlich, und eine richtige Registratur darüber verhanden sey und gehalten werde?

8. Ob alte und neue Erb-Saal-und Lehn-Bücher,

9. Eine gründliche und ausführliche Amts-Beschreibung,

10. Ein richtig Inventarium da sey? Welche Schriften allerseits von denen Visitatoribus in Augenschein zu nehmen, und deren Mängel zu notiren, alles wohl durchzugehen, damit man sehe, ob auch alles noch verhanden.

11. Ob die Rechnungs-Beamte ein tüchtig Heb-Register halten, die Censiten

siten, so das Ihrige entrichtet, darein dediren, und einem jedweden darüber Quittung geben?

12. Wie das Manual beschaffen?

13. Ob sie monatliche und Quartal-Extracta zur Fürstlichen Cammer jedesmal unsäumlich einschicken?

14. Ob sie auch jährlich die Rechnungen zu rechter Zeit eingeben, und dieselben abgehöret werden?

15. Ob des Amts Acker-Bau, wie sichs gebühret, recht in Acht genommen und bestellet werde?

16. Ob man auf die Herren-Dienste auch fleißig Acht gebe, daß sie ihre Frohnen nicht liederlich und obenhin thun, sondern was rechtschaffenes ausgerichtet, und ein Dienst-Register deswegen gehalten werde?

17. Ob den Fröhnern irgend was an Bier und Brod abgebrochen, oder nicht zu rechter Zeit gereichet werde?

18. Ob die Bediente etwan die Unterthanen oder der Herrschaft Gesinde, Pferde und Geschirr zu ihrer eignen Güther, Nutzen und Vortheil gebrauchen?

19. Ob auch die Früchte, item Heu, Grummet und dergleichen zu rechter Zeit abgebracht, eingeerndtet, auch alles in die Herrschaftliche Scheuren und Ställe geführet und geleget werde, oder ob die Beamte etwas davon zurück behalten?

20. Ob gewisse beeidigte Zehend-Meister verordnet sind, die treulich auf dem Felde abzehenden?

21. Ob die Drescher in Eides-Pflichten stehen?

22. Ob bald nach der Erndte die Probe gedroschen, solche aufgeschrieben, und nebst dem Erndte-Verzeichniß eingeschickt werde?

23. Ob der Beamte, so die Rechnung führet, allemal selber bey dem Aufmessen sey, und was aufgebracht, richtig auf die Kerb-Höltzer schneide, und ins Manual trage?

24. Oder ob er nicht vielmehr sonst jemanden von seinem Gesinde, hinbey schicke, die liederlich beobachte?

25. Ob er selber oft in der Scheuren sich finden lasse, und sehe, wie die Drescher gebahren?

26. Wie ers mit dem Gemäß und Abstreichen halte? Ob er bey der Einnahme ein grösseres habe, und viel drauf stehen lasse, oder gar nichts abstreiche; bey der Ausgabe und Lieferung aber eines kleinern sich gebrauche?

27. Ob die Beamte von der Herrschaft Frucht den Saamen nehmen, und auf ihre eigne Aecker ausstreuen?

28. Ob sie was von dem Vorwercks-Miste nehmen, und in ihre Gärten führen?

29. Oder

29. Oder mit der Herrschaft Schaafen bedüngen lassen?

30. Ob sie sich wegen ihrer eigenen Güther selber Frohn-frey machen?

31. Und die Einquartirungen nicht mit übertragen helfen, sondern denen Unterthanen die Last aufbürden?

32. Ob die Herrschaftliche Wiesen auch rein gehalten werden, daß kein Gebüsche oder Sträuche darauf wachsen, und dieselbe dadurch verwildern?

33. Ob dieselbe zu rechter Zeit gewässert, geheget, und die Maulwurfs-Hausen drauf zu schlagen und eben gemacht werden?

34. Ob die Beamte mehr Heu und Grummet für ihre Pferde und Vieh nehmen und heimführen lassen, als ihnen in der Bestallung verordnet?

35. Ob die Hopfen-Küchen- und Baum-Gärten, wie sichs gehöret, in Acht genommen?

36. Die Teiche zu rechter Zeit besetzet, gefischet, und die Dämme, Brücken, Wege und Stege wohl in baulichem Wesen erhalten werden?

37. Ob die Fisch-Wasser pfleglich gebraucht, und alles, was drinnen gefangen wird, der Herrschaft geliefert und treulich berechnet werde?

38. Ob die Beamte drinn für sich auch fischen;

39. Weide-Werck treiben, und es für ihre Küche behalten?

40. Ob mit dem Gehöltze auch treulich und pfleglich umgegangen werde?

41. Ob man das Geleite wohl beobachte, und die Leute wider das Herkommen mit neuerlichen Zöllen nicht belege?

42. Ob die Grentzen des Amtes richtig vermarcket und versteinet sind?

43. Ob solche jährlich mit den Benachbarten bezogen werden, deswegen Streit sey oder nicht?

44. Ob gewisse Grentz-Beschreibungen, oder andere Urkunden verhanden?

45. Wie die Gebäude in Dach, Fach und baulichem Wesen sich befinden? Diese sollen die Visitatores selbst im Augenschein nehmen.

46. Ob der Beamte auch eine richtige Vieh-Rechnung führe, und darinn eine jede Sorte an Pferden, Rind- Schaaf- Schwein- und anderm Vieh, mit Anzeigung des Alters, gemeldet und benennet werde?

47. Ob er auch darüber richtige Kerb-Höltzer halte, und allezeit, wenn eines oder das andere davon verreckt, sichs zeigen, an dem Schaaf-Vieh aber das Fell darlegen, und nicht etwan durch die Vöigte, Knechte, Mägde, Schäfer und Hirten, sich dißfalls was weiß machen und betrügen lasse?

48. Ob er selber Acht gebe, daß jedwedes recht gefüttert, und nicht etwan Parthiererey mit dem Futter getrieben werde?

49. Ob er in der Lamm-Zeit wohl zusehe, daß die Schäfer keine Betrü-

gerey mit den Lämmern vornehmen, und der Herrschafft Vieh auch alles gezeichnet sey?

50. Ob die Beamten ihr eigen Vieh bey der Herrschaft ihrem stellen, und zugleich füttern lassen, ihr Deputat-Heu aber für sich a part behalten oder verkauffen?

51. Ob sie eigene Füllen haben, die sich von der Herrschafft Futter unterhalten?

52. Ob sie ihr schlimm Vieh gegen der Herrschaft guten vertauschen?

53. Nicht alles aufschreiben, und aufschneiden, sondern theils für sich behalten, oder wol ein und das andere ihren Patronen und guten Freunden schicken, Gunst zu behalten.

54. Ob nicht fremde oder der Beamten Vieh unter der Herrschaft ihrem gestecket und mit ausgewintert werde?

55. Ob dem Gesinde auch ihr Lohn zu rechter Zeit gereichet, oder ihnen etwas abgebrochen werde?

56. Ob die Beamte die Unterthanen gutwillig hören, und billigen Bescheid geben?

57. Was sie mit den Ihrigen für ein Leben und Wandel führen?

58. Ob sie auch denen Unterthanen in der Gottesfurcht und andern Tugenden mit guten Exempeln vorgehen?

59. Ob und worinn die Unterthanen sich sonst mit Fug über sie zu beschweren haben? ꝛc. Und können dergleichen Puncta noch unzählig viel formiret werden, zumal wenn man gewiß ist, daß es bey einem oder dem andern Beamten nicht so treulich und ohne Gefehrde zugehet, da man von den Unterthanen, dem Gesinde, Dreschern, Schäfern und Hirten des Dinges viel erfahren kan, wenn genau nach gefraget wird. Doch sollen die Visitatores, (welches alte, wackere, erfahrne Männer und gute Haus-Wirthe seyn müssen,) nicht bloß alles glauben, was man ihnen vorsaget, sondern auf den Grund forschen, die Amts-Gebäude, Vorwercke, Schäfereyen, Mühlen, item Aecker, Wiesen, Gärten, Hopffen-Gärten, Teiche, Gehöltze u. d. g. selber in Augenschein nehmen, wie auch die Pferde, das Rind-Schaaf-Schwein-und ander Vieh besehen und abzählen lassen. Welche Abzählung zumal im Winter bey dem Schaaf-Vieh oft geschehen soll, damit man wahrnehme, ob auch fremd Vieh mit untergesteckt sey, und ausgewintert werde. Es muß auch die Frucht auf den Böden besichtiget, übermessen, das Quantum aufgezeichnet, und mit der Frucht-Rechnung conferiret werden. Am besten ist es, wenn man solchen in doppelten Beschluß leget, daß keiner ohne den andern darzu kommen kan. Ferner sollen sie Nachfrage halten, ob denn auch der Beamte, Schreiber, Voigt, oder wem es sonst gebühret, auf den Acker-Bau,

Haus-

Haushaltung, Viehzucht u. d. g. selber gute Achtung gebe, ins Feld reite oder gehe, und thue, was einem fleißigen Haus-Wirthe gebühre, oder ob er es mache wie jener Schreiber, dessen M. Sachs in Erklärung des 8. Capitels Tobiä gedencket, welcher, wenn er in dem Kretscham oder Branntwein-Hause gewesen war, sagte: Er hätte sich auf seines Herrn Vorwercke und Felde bey den Arbeitern so lange aufgehalten und verweilet, trat auch in den Koth, und besudelte seine Schuhe, daß man dencken solte, er käme vom Felde gegangen. Wenn man fragte, wie er so roth um den Kopf sehe? antwortete er: Die heisse Sonne hätte ihn so verbrannt, meynte aber die Gläser mit dem hitzigen Branntwein. Item: Ob die Beamte auch die Herrschaftlichen Regalia und anderen Jura, zu den Aemtern gehörig, wohl beobachten, und vigiliren, daß von denen Benachbarten deswegen kein Eintrag geschehe, oder sonst etwas präjudicirliches vorgenommen werde.

XIII. Wird auch dieses um so viel mehr helffen, wenn ein Herr etliche Corycæos oder gewisse und glaubwürdige Leute bestellete, die da höreten, was bey männiglichen von den Beamten und Bedienten im Geschrey sey, daß sie ihm dasselbige wieder berichteten und vorbrächten. Denn wenn die Diener wissen, daß ihr Herr nach ihrem Thun nichts fraget, pflegen sie gemeiniglich viel seltsame und verbotene Sachen an zufangen. Wenn sie aber ehrliche Sachen vorhaben, und von gantzem Hertzen treulich dienen, sind sie wohlzufrieden, und habens gerne, daß es die Herrschaft erfahre, ja wol mit anschaue und drüber judiciren. Wer aber Ubels thut, der wills gerne verborgen haben, und ist noch dazu in Furcht und Schrecken, daß mans erfahren möchte; doch kan nichts die Länge verborgen bleiben, denn die Wahrheit, welche eine Tochter der Zeit und Gedächtniß ist, wie die Poeten dichten, bringet endlich alles an den Tag, und (wie man zu sagen pfleget,) es ist nichts so klein gesponnen, es kommt endlich an die Sonne, und ein Tag urtheilet über den andern, der letzte aber über alle.

Allein es muß, wie in allen andern, also auch hierin präcaviret werden, daß nicht ein Beamter oder ander Diener aus Haß, Feindschaft, Neid Groll, Widerwillen und dergleichen fälschlich angegeben, sondern gnugsam darüber gehöret, und mit seiner Defension darwider admittiret werde, man leugt gern auf die Leute, spricht Sirach Cap. 19, 15.

Und sparet mancher keinen Fleiß, wenn er dem andern einen Keil schieben, und ihn aus dem Sattel heben kan. Es sehen auch manchmal die Bauren lieber, sie hätten weder Pfarrer, noch Amtmann, noch andre Vorgesetzte, die sie im Zwang und Gehorsam halten. Drum auch ihnen sein Lebtage keiner nach ihren Köpfen eben recht ist, sondern geben demselben bald diesen bald jenen Fehler und Tadel.

XIV. Soll auch die Herrschaft nicht leicht gestatten, daß Vater und Sohn, Schwieger-Vater und Eidam, Bruder oder gantz nahe Schwäger, bey einan-

einander als Collegen in einem Amte oder Dienste leben, und gleichsam als eine Kette aneinander hangen, weil gemeiniglich auf solche Maß viel pfleget unterdrucket, und dem Herrn zu Schaden unter dem Hütgen gespielet zu werden.

XV. Ist vielmehr dahin zu sehen, daß Unbefreunde, zumal in Intraden und Rechnungs-Sachen beysammen gesetzet werden, die nicht so gar eines seyn, damit einer auf des andern Thun und Lassen genaue Acht gebe, und also ein jeder nothwendig Recht thun und treulich handeln müsse. Denn es kommet oft durch Uneinigkeit was an den Tag, welches sonst wol wäre verschwiegen blieben. Jedoch soll die Uneinigkeit nicht so arg seyn, daß grausamer Haß, Groll und Feindschaft daraus entstehe, das Christenthum dabey periclitire, und die Herrschaft nichts als Schaden davon habe, welches ohnedem kein Herr leiden wird. Und gleich wie man der Schwindsucht im Anfang gar leicht vorkommen kan, wenn sie aber eingewurtzelt, unheilsam ist: Also auch solcher Bedienten Uneinigkeit.

XVI. Soll ein Herr seinen Dienern uud Beamten, so zu reden, immer auf dem Dache seyn, und dieselben antreiben, daß sie ihre Amts-Geschäfte mit höchstem Fleisse verrichten, und nicht müßig sitzen, weil sie durch den Müßiggang zu allem Bösen verleitet werden können, auch Zeit haben allerhand Räncke, Tücke und Stücke auszusinnen, die Herrschaft zu betrügen und zu hintergehen. Müßiggang ist aller Laster Anfang, der Tugend Stief-Vater, des Teufels Faul-Bette und Ruhe-Banck, der Rost eines ehrlichen Namens, das Unkraut eines unbesaamten Ackers, die Haupt-Stadt alles Unheils, der Lehrmeister alles Bösen, und der Höllen Pfandschilling.

XVII. Soll auch ein Herr scharf Regiment unter den Dienern halten, und wenn sie untreulich handeln, dieselben exemplarisch bestrafen, damit sie lernen sich vor ihm fürchten, und nichts, so wider Ehr und Pflicht lauft, vornehmen, nach dem Exempel Kaysers Alexandri Severi, welcher unter seinen Hof-Leuten, Beamten und Bedienten es so scharf hielt, daß, wenn über einem Klage kam, er denselben hart auch nach Befindung am Leben strafte.

Wer klug ist auch gutem Rathe folgen will, der hüte sich nach dem alten Sprichworte:

Felix, quem faciunt aliena pericula cautum!
Qui sapit exemplo, cautius ille sapit.

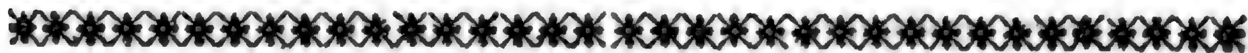
Untreu bleibt nicht ungestraft,
Bringt mit sich ein verletzt Gewissen,
Und wenn der Tod ihn hingeraft,
Muß Kindes-Kind die Schande büssen;

Dar-

Darum sey treu ohn Sold und Lohn,
Die Ehr ist gar genug davon.

vid. Harßdörfer im grossen Schau-Platz jämmerlicher Mord-Geschichte Cap. VII. in fin. p. 581.

Ein jedweder bedencke seine eigene Ehre und Renomée, sein Weib und Kinder, ja sein Gewissen, das Ende seines Lebens, und die ewige Seligkeit, lebe Christlich, fromm und gottsfürchtig, thue nichts Böses, so widerfähret ihm nichts Böses; er diene seinem Herrn treu, sey in dem ihm anvertrauten Amte und Dienste vorsichtig, fleißig und unverdrossen, und mache es also, daß er Glauben und ein gut Gewissen behalte bis ans Ende.



Das andere Buch,

Von allerley Observationen, so in Wirthschaften zu wissen nöthig, welche aber bey einem Guthe anders als bey dem andern pflegen gehalten zu werden.

Personen gehören zu Bestellung eines Guthes von vierzehn Huben.

Ein Amtman, ein Roßke, der die Feld-Pferde hütet bey der Nacht, 3. Knechte, als ein Groß-Mittel- und Klein-Knecht, 3. Jungen, als ein Groß-Mittel- und Klein-Junge, Wagen-Knecht und ein Staller, auch, wo der Herr will, ein eigner Hirte, ein Schäfer und Gemein-Hirte.

Von Weibes-Personen.

Eine Schleusserin, eine Grosse-Mittel- und Kleine Magd; wo aber nicht viel Vieh ist, kan solches eine Schleusserin bestreiten, nebst einer Grosse- und Mittel-Magd.

Besoldung.

Diese ist, nachdem man mit ihnen kan eines werden, dem Amtmanne 30. Rthl. freye Kost, Wohnung, und alle Wochen 12. Gr. Bier.

Dem Voigte 15. 16. Rthl. ein Paar Gemächte, 3. Felle zu Hosen oder 3. Ellen Leinwand, 3. Felle zu einem Peltze, 3. Ellen Leinwand und seine Kost mit dem Gesinde.

Der Roßke 9. oder 10. Rthl. ein Paar Stiefeln, 2. Paar Gemächte, oder auch nur 1. Paar, 3. Hemden, ein kleines, ein mittlers und ein grobes, 3. Ellen grobe Leinwand zu Hosen.

Der Groß-Knecht hat 12. 13. 14. Thl. 1. Paar Stiefeln, 2. Paar Gemächte, 3. oder 4. Felle zum Peltze, 3. Ellen Leinwand zu Hosen, 3. Hemden, 1. grobes, 1. mittlers und 1. kleines.

Der Mittel-Knecht an Gelde 9. oder 9½. Thl. 1. Paar Stiefeln, 1. oder 2. Gemächte, 3. Hemden, wie der Groß-Knecht, 3. Ellen Leinwand zu Hosen.

Der Klein-Knecht 8. oder 9. Thl. 1. Paar Stiefeln, 2. Gemächte, 3. Hemden.

Der Groß-Junge 6. 7. Thl. 2. Gemächte, 2. Hemden, 1. mittlers, 1. grobes, 3. Ellen Leinwand zu Hosen.

Der Mittel-Junge 5. 5½. Thl. 2. Gemächte, 2. Hemden wie der Groß-Junge, auch 3. Ellen Leinwand zu Hosen.

Der Klein-Junge hat 5. Thl. 2. Gemächte, 1. mittel- und 1. grob Hemde, 3. Ellen Leinwand zu Hosen.

Der Wagen-Knecht 9. auch 10. Thl. 1. Paar Stiefeln, 2. Gemächte, 2. Hemden, 1. kleines und 1. mittlers, 3. Ellen Leinwand zu Hosen.

Der Staller 6. Thl. 2. Gemächte, 1. mittel- und 1. grob Hemde, 3. Ellen Leinwand zu Hosen.

Dem Gemein-Hirten giebt man an Gelde den Gewehr-Heller, das ist, wenn neu-erkauft Rind-Vieh zu Anfang ausgetrieben wird, für jedes Stück 1. 2. Gr. sonst hat er an Gelde insgemein nichts, sondern nur Getreide, nachdem er viel Vieh zu hüten hat. Wenn die Heerde groß, als von 60. 70. Stücken, bekommt er 2. Malter 3. Scheffel insgesamt. Wenn die Heerde klein ist, bekommt er von der Herrschaft und Gemeine 12. oder 15. Scheffel Korn.

Vom Viertel Schaaf-Vieh hat der Schäfer 1. Schfl. 1 Viertl. vom Gelde aber den 10. Gr. von der Wolle und den Schaafen, von 100. und 200. Stück Schaafen 5. Schfl. Korn. Sonst ist auch das zehende Schaaf seine, wenn ers entweder mit in die Heerde gebracht, oder Anfangs der Herrschaft bezahlet hat. Dieses ist also zu vernehmen, daß über das zehende Schaaf der Heerde dem Schäfer weiter nichts paßiret wird, wenn er mehr Schaafe zur Heerde thun wolte, es wäre denn die Heerde zuvor verstärcket worden. Es hat auch der Schäfer Milch allezeit am zehenden Tage, von 14. Tagen nach Ostern, bis gemeiniglich um Bartholomäi, denn also lange melcket man. Uberdiß gehöret ihm ein Beet Rüben, ein Beet Kraut, ein Beet Hirsen, 1. oder ½. Schfl. Graupen, ½. Schfl. Erbsen, und am Stein-Saltze muß der Schäfer den 10. Gr. mit zahlen.

Von Weibes-Personen.

Bekommt die Schleusserin 3. oder 4. Rthl. 1. Paar Stiefeln, 1. oder 2. Gemächte, 24. Ellen Leinwand, ofte 18. Ellen kleine, mittel und grobe aber 12. Ellen, und wird ihr gesäet ein halb Viertel Lein-Saamen.

Die Grosse-Magd 2. Thl. oder 9. Orts-Thl. 2. Gemächte, 18. Ellen Leinwand,

wand, nemlich kleine, mittel und grobe, jeder Sorte 6. Ellen, und wird ihr von der Herrschaft 1. Metze Lein-Saamen gesäet.

Die Kleine-Magd 2. Thl. 2. Gemächte, 15. oder 18. Ellen Leinwand, mittel und grobe, eine Metze Lein-Saamen wird ihr mit ausgesäet. Die Mittel-Magd sonst wie die kleine Magd.

Verrichtungen.

Der Amtmann bestellet die gantze Haushaltung, des Abends befiehlt er dem Voigte oder den Knechten, was den Tag darauf im Ackerwerck oder an den Pflügen zu thun ist. Des Morgens um 5. Uhr stehet er auf, siehet zum Anfange, ob dem Vieh seine Ausrichtung geschieht, und daß das Gesinde zu rechter Zeit heraus, und auf dem Acker sey. Um Michael stehet dem Amtmanne zu, die Aecker, Wälder und Wiesen zu besehen: item, daß zu rechter Zeit des Tages ein- und ausgespannet werde, das Gesinde recht gespeiset werde, und ihr Brodt recht bekommen. Es stehet dem Amtmann auch zu, daß das Getreide ausgedroschen, aufgehoben, und zu rechter Zeit verkauft werde. Item, die Verwaltung der Gärten, daß sie wohl angebauet werden, richtige Rechnung zu halten, in allem, was zur Wirthschaft gehöret, entweder mit Kerben oder Papier alle Wochen oder Monat.

Der Voigt hat eben die Verrichtung, wie der Amtmann, nemlich, wenn er nicht zugegen, oder ihm etwas befiehlet, ohne daß er Rechnung thut, als dem Amtmanne, so es die Sache erfordert.

Der Roske muß Tag und Nacht die Pferde hüten, vom April an, bis der Frost oder Schnee solches nicht weiter zuläßt, kommt vom Felde, und treibet wieder aus, mit Aus- und Einspannen der Knechte. Im Sommer, wenn er vom Felde kommt, giebt er den Pferden zu trincken, des Abends, wenn das Gesinde gegessen, so gehöret entweder dem Jungen mit seinen Pferden naus zu treiben, und des Nachts draussen zu bleiben, im Winter aber muß der Roske neben dem Jungen die Rosse striegeln und füttern. Der Groß-Knecht muß der erste seyn in allen Verrichtungen der Feld-Arbeit, Holtz und Siede machen, er muß den Mittel-Knecht anweisen, wo sie es nicht recht machen, hat auch Achtung zu geben auf die Pflüge und Hacken, daß daran nichts mangele, gehöret ihm auch auf die Ställe mit zu sehen. Der Mittel-Knecht hat auch den Acker zu bestellen und anderes alles, wie der Groß-Knecht zu verrichten. Der Klein-Knecht thut eben das, was der Groß- und Mittel-Knecht. Der Wagen-Knecht muß alles eggen, und alle Fuhren bestellen, auf seinen Wagen und vier Pferde Achtung geben. Der Staller hilft dem Wagen-Knechte das Seinige mit verrichten. Der Gemein-Hirte kommt um 3. Uhr und bläset aus, hütet das Vieh bis um 11. Uhr, treibet es nach Mittage um 1. Uhr wieder aus, und wenn die Sonne gantz untergangen, wieder ein. So auch das Vieh einen Schaden empfangen, soll ers der Herrschaft andeuten. Der Hofe-

Hirte thut alles, was der Gemein-Hirte, ausgenommen im Winter muß er das Vieh füttern und beschicken, nebst den Mägden. Der Schäfer muß die Schaafe austreiben, nachdem er es gut zu seyn erachtet, treibet auch wieder ein, wenn er will. Wenn Heu gemacht wird, stehet ihm zu, daß er zusehe, damit es wohl eingebracht werde, er muß die Schaafe zu curiren verstehen, denselben die Wolle abnehmen vor George-Tag, die Schaafe leichten in der Marter-Woche. In der Erndte-Zeit muß er mit altern, wenn es vonnöthen ist. Die Wolle muß er reinigen, und sie verkaufen; so er es versiehet, gehet der Schade über ihn. Wenn die Schaafe lammen, sterben, oder geschlachtet werden, hält der Amtmann oder Voigt einen richtigen Kerb. Der Groß-Mittel-und Klein-Jungen, thun nichts, als daß ein jeder seinem Knechte treibet und fähret. Im Winter müssen sie helfen dem Rosken die Pferde füttern und warten, den Stall räumen, den Knechten Stroh zutragen, wenn sie Siede schneiden; Im Sommer müssen sie auch dem Roske die Pferde helfen hüten.

Die Herrschaft hat eben das zu thun, was der Amtmann oder Voigt. Die Frau aber hat sich zu bekümmern ums Rind-und Schwein-Vieh, dabey zu seyn, wenn gemolcken, der Son abgenommen, Käse gemacht und gebuttert wird. Solche Milch-Speise lässet sie verkaufen. Ihr stehet auch zu, die Küche zu versehen, und der Schleusserin alles raus zu geben, sowol was für des Herrn Tisch, als fürs Gesinde täglich vonnöthen. Sie thut auch nicht übel, wenn sie sich in den Gärten befindet, wenn gegraben, gesetzt und gesäet wird, item bey den Lein-Saamen, Flachs-Jäten, wie auch Rösten, Rumpeln, Brechen, Klopfen und Rüffeln zu seyn. So ist auch ihr Amt, wenn der Kraut-Acker zugerichtet wird, bey dem Pflantz-Stecken, Hirse-Jäten, Backen und andern mehr zu seyn. Wenn der Herr keinen Amtmann noch Voigt haben will, hält sie ihr einen Schreiber, alsdenn stehet der Herrschaft zu, alles selbst anzuordnen und aufschreiben zu lassen.

Was sonst die Verrichtung der Weibs-Personen anbelangt, so muß die Schleusserin früh aufstehen, des Sommers um 3. des Winters um 4. oder 5. Uhr, den Mägden helfen melcken, die Milch in die Aesche giessen, abzapfen, Läben und Käse machen, dabey muß sie kochen, die Tätz-Gärten bestellen helfen, mit Aussäen; zum Graben brauchet sie die Mägde oder Garten-Weiber; auch stehet ihr zu, die Butter auszuwaschen und einzulegen, die Kraut-Häupter zu setzen, wie auch Rüben, den Flachs ausjäten zu lassen, die Mägde nach Gras auszuschicken des Tages 2. mal, wenns nahe ist, wenn es aber weit 1. mal. Im Winter muß sie die Kühe füttern, melcken, träncken, ausmisten, und Abends mit den Jungen und Mägden welcke Rüben schneiden, oder Federn schleussen, bis 9. oder 10. Uhr; im Herbste die Rüben helfen ausschneiden, Kraut einsäuern mit den Knechten und Mägden, so muß sie auch das Brodt backen. Der Grosse-Mittel-und Kleinen-Magd Verrichtung

richtung ist, daß die Grosse-Magd allezeit den Anfang mache, und die andern, wo sie es nicht recht machen, unterrichte. Alle zusammen aber haben im Winter zu bestellen das Rind- und Schwein-Vieh, mit Melcken, Füttern, Grasen, Ausmisten, u. d. g. Ihre übrige Verrichtungen sind schon bey der Schleusserin angezeiget, und müssen sie auch eintelgen, kneten, auswürcken. Der Schleusserin gebühret, das Brod in den Ofen zu schieben, der Frauen zu überantworten, und daß es ausgetheilet wird.

Von Pferden auf vierzehen Huben.

Jeder Knecht hat zum wenigsten 8. Pferde, sonst müssen 12. seyn. Der Wagen-Knecht hat 4. Pferde, darzu gehören jedem 4. Sillen, das sind hänfne Zeuge, neben 4. guten ledernen. Der Wagen-Knecht hat nebenst 4. Acker-Sillen auch vier Komter, jeder Knecht eine Striegel, Kamm, Wisch-Tuch, wie auch ein jeder Junge.

Instrumente.

Es muß haben jeder Knecht einen Wagen, darunter zum wenigsten des Wagen-Knechts beschlagen, neben noch einem andern beschlagenen, wo man aber so viel nicht will drauf wagen, so mögen auch die Puche-Wagen dienlich seyn, darzu gehöret ein Heber, und zu jedem eine Waage, eine eiserne Kette, wie auch 1. oder 2. Hebe-Hacken, nebst einer Schmier-Meste, 1. Heu-Gabel bey jedem Wagen, 1. Rechen, 1. Heu-Leine, 1. Wiese-Baum. Zu 15. 16. Huben müssen 4. Wagen seyn, zu 10. Huben 3. Wagen, und zu 7. 8. Huben nur etwan 2. Wagen. Drey Pflüge gehören sich, so gebrauchet werden, und einer im Vorrath, zu jedem gehören 2. Schar, 2. Sech, eine Grengel-Bütte, das Gestelle, da der Pflug drauf lieget, 2. Paar Wagen, ein Mittel-Zug, eine Pflug-Axt, bey jedweden ein Rothel zum Kettlein, dabey ist ein Pflug-Räumer; zu 15. 16. Huben auch 3. Pflüge, zu 6. 7. aber nur 2. Mit 3. Pflügen, wenn 3. Gespann sind, (jeder Gespann hat 3. Pferde,) so können des Tages 63. Beete, auch wol 70. bestellet werden, wenn aber nur 2. Gespann seyn, nur 42. Beete; 4. Hacken zum Ruhren, davon wird einer in Vorrath aufgehaben. Dazu gehören 4. Hacken-Gestelle, und zu jedem Hacken ein Hacken-Schar, so viel Pflüge, so viel Hacken; zu 14. 15. 16. Paar Huben, 4. Paar Eggen, darzu gehöret nur ein Schlitten, daß man sie hinaus führet, und zu einem Paar Egen 2. Ordster, (es sind Quer-Höltzer neben der Waage gemacht, daß sich die Pferde nicht reiben,) und zu jeder Egge ein Strick. Waltzen sind Instrumente, damit die grossen dürren Erd-Klösser, wenn der Acker zu sehr ausdorret, zerschlagen werden, doch braucht man auch gemeiniglich grosse höltzerne Prügel zum Zerschlagen.

NB. Zu Erhaltung dieser Instrumenten ist sehr gut, wenn der Voigt oder Groß-Knecht solche machen können.

Das Gesinde bekommt nur am Donnerstage Fleisch, auf die Person ein und ein halb Pfund, gar selten grünes, sondern geräuchertes, ohne in der Erndte, da bisweilen

wellen eine Kuhe oder Ochse für die Arbeiter geschlachtet wird. Sonst haben sie von Zugemüse, dabey die Suppe vom Fleisch alleine, oder auch Graupen und Kraut, die übrigen Tage in der Woche haben sie allemal drey Gerichte, Suppe, Graupen und Kraut. Doch wird im Sommer mit dem einem Gerichte umgewechselt, und an statt Erbsen, Hirsen oder Kirschen, oder ander abgefallen Obst was gespeiset, welches auch geschiehet zu den andern Jahrs-Zeiten, nachdem Zugemüse der Zeit nach etwan vorhanden. Brodt auf 14. Personen die Woche 7. Viertel, 2. Personen ein gehauft Viertel die Woche. Käse bekommt jedweder im Winter einen, am Sonntag Abends. Im Frühlinge, wenn man auf den Acker fähret, bekommt jedweder täglich einen bis zu Georg, von Georgi-Tag aber bis die Winter-Saat vorüber, zwey Einschneide Brodt, die Woche auf 14. Personen, täglich zwey. Ein Viertel Mehl zu Klössen und Breyen die Woche, wie auch ein Viertel Mehl zum Einschneide-Brodte; Trincken nur Wasser, jedoch giebet manche Herrschaft in der Erndte Langwel, wie auch den Schnittern, denen man in der Weitzen-Erndte dem Gebrauch nach 1. Maaß Bier geben muß.

Für den Amtmann.

Ein Amtmann, so unverheyrathet, hat die Woche 6. ſ. Gr. zu Fleische, 12. Gr. zu Biere, 1½. Viertel Brodt, einen grossen Butter-Strietzel, vier Käse ein Mässel Zugemüsse.

Der Voigt wird mit dem Gesinde gespeiset. Die Schnitter, so fremde sind, bekommen 4. 5. 6. Gr. täglich, die Woche einmal Fleisch, Dienstags oder Donnerstags, auf die Person 1½. Pfund, neben 2. gerstenen roggenen Klössen, eine Suppe, Hirse und Kraut, in Milch gekocht, oder Erbsen in Suppe, des Abends Grün-Kraut, Breye und Suppen, oder Milch, Möhren, Breye und Molcken: die Gärtner 2. Gr. des Tages von Georgi an bis Michaelis, werden sonst mit den Fremden gespeiset.

Scheune zu bauen.

Zu decken von 15. 18. Ellen lang gehöret jeder Höhe auf 3. Gaben neun, zehn Schock Bürden Schoben, jede Bürde eine Schütte Stroh. Das Kleiben gehöret den Gärtnern zu, denen gehöret an manchen Orten 1. Gr. 6. Hl. und Essen, oder kein Essen und 3. Gr. das übrige wird dem Zimmermanne angedinget, und möchte die obgedachte Scheune auf 100. Thaler kommen.

Stallung anzurichten.

Unter ein Dach werden 6. 7. 8. Stallungen angeleget, darzu wieder 5. 8 10. Ellen gehören, und zum Dache 30. Schock Bürden Stroh, das Kleiben und Decken gehöret den Gärtnern zu, haben von Gelde eben, wie bey der Scheune; den Zimmerleuten würde kaum über hundert Thaler gegeben werden können.

Wagen.

Wagen.

Ein leichter Wagen zu Holtz mit aller Zugehör von Rungen, Gestelle, eingebundenen Rädern gantz beschlagen, die Achsen geblecht, hinten und vornen, Wagen-Leitern, auf 14. 15. Rthl. Sonst kostet 1. Rad 1. Thl. oder 4. Gr. drüber, die Waage samt dem Ortschte 24. Gr. ein Leiter-Wagen zum Getreide kommt eben so hoch. Ein unbeschlagener Wagen kommt auf 8. 8. und einen halben Thaler, der nur Bretter zur Mist-Fuhre hat.

Roß-Zeuge.

Ein Kummt 1. Thl. oder 1. Rthl. 6ellige Strenge zu 6. ſ. Gr. 1. Zaum 12. ſ. Gr. Strang-Scheiden und Schwung-Riemen 24. ſ. Gr. ein Sattel 1. Rthlr. Gurt 6. ſ. Gr. Stege-Leder 6. ſ. Gr. Deichselschaft 9. oder 10. ſ. Gr. Acker-Sillen von Riemen ohne Stränge 1. Rthlr. 1. Thlr. oder 20. Gr. von Hanf aber 10. 11. ſ. Gr. darzu gehören 6. 7ellige Stränge, kosten das Paar 6. 7. Groschen, ein Leit-Strickel 9. Hl.

Vieh.

Ein Pferd 10. 11. Rthlr. 8. 9. Rthlr. in Polen; Kühe 14. 15. Thlr. 7. 8. Thl. in Polen; ein Schaaf 1. Thl. eine Ziege 1. und einen halben Thaler, oder 2. Thl. ein Schwein 1. Thl. ein jähriges 2. Thl. das Paar Gänse 12. 15. 18. Groschen, Enten das Paar 10. 12. Gr. das Paar Hüner 6. ſ. Gr. Tauben 3. ſ. Gr.

Der Steg Seife 5. Gr. der Stein 5. Thlr. ein Stein Licht 5. 6. Thlr. eine Banck Stein-Saltz von 10. Centnern 14. 15. Thl. ein Viertel klein Saltz, 12. 13. 14. 15. auch 20. ſ. Gr.

Getreide.

Weitzen 100. Schock. 200. Scheffel, thut 16. Malter 8. Scheffel, der Scheffel 2. Thl. Korn 100. Schock geben auch 200. Scheffel, thut 16. Malter und 8. Scheffel, der Scheffel 1. Rthl. 9. Gr. 1. Thlr. 18. Gr. Gersten hundert Schock giebt 4. bis 500. Scheffel, thut 41. Malter, 8. Scheffel, der Scheffel gilt 1. 2. fl. 1. Thlr. auch 1. Rthlr. Hirse der Scheffel 1. Thl. 1. Rthl. Erbsen, 1. Thl. und 12. Gr. Lein-Saamen, 3. Thl. 3. Rthl. 4. Thlr. Aepfel, 1. 2. Thl. Birnen eben so viel. Kirschen, das Viertel 12. 15. Gr. Rüben, 9. 12. Gr. der Scheffel. Möhren eben so viel als Kraut, das Schock 1. Gülden, 1. Thlr.

Vieh.

Ein Kalb 3. 4. Thl. 2. Thl. oder 7. Orts-Thl. Ein Lamm 1. Thl. Ferckel 6. 9. 19. ſ. Gr. Käse 1. Mandel 1. 2. ſ. Gr. Schaaf-Käse 2. 3. ſ. Gr. Butter im Mertzen ein Eimer 1. Thl. ein Viertel Eimer 4. Thl. 1. halb Viertel 2. Thl. Ein Butter-Strietzel 1. oder 2. ſ. Gr. Qvärge die Mandel 3. oder 4. und einen halben ſ. Gr.

s. Gr. Heu, ein groß Fuder 2. Rthl. 6. 7. Thl. Ein klein Fuder 2. Thl. Stroh, roggenes das Schock 1. Thl. 1. Rthl. ingleichen weitzenes und gerstenes 1. fl. Haber-Stroh 24. s. Gr. Wolle, 1. Viertel Schaafe soll ordinair einen Stein Wolle geben, jeden zu viertehalb bis 5. Thalern.

✡✡

Das dritte Buch,

Vom Urbario.

Warum man solche machen soll, und wozu sie dienen.

Zu dem Urbario sollen alle und jede Einkommen aufs allergenaueste beschrieben und aufgesetzt seyn, damit man daraus genaue Nachricht wisse in einem und dem andern zu haben, es sey gleich eine Stadt oder Dorf, was es absonderlich und jährlich an Nutzung bringe, und in was für Einkommen dasselbe bestehe. Und wenn es also in ein richtiges Urbarium verfasset, so kan man nachmals ohne sondere Mühe wissen, was die Güther tragen, und die Beamten zu berechnen, schuldig seyn, wie man zu Gewinnung der Zeit von ihnen eine richtige Rechnung abnehmen solle; massen denn auch ein jedes Urbarium Ziel und Maaß giebt, wornach ein jeder Herr fragen, auch wie der Beamte seine Rechnung darauf gründen, und alle Rubriquen oder Capita machen soll. Item, es benimmt dem Herrn allen Argwohn, den er daraus sehen kan, daß alle und jede Einnahmen ohne Abgang einiger Rubric berechnet werden. Ein Beamter aber darf um so viel weniger zweifeln, wenn er nach den Rubriquen des Urbarii seine Rechnung fundiret, daß er etwas aus Versehen im Einnehmen und Ausgeben ausgelassen, und daß um so viel eher solche Rechnung ersehen und aufgenommen werden kan. Ferner dient ein Urbarium darzu, daß die Einkommen von Jahr zu Jahr nicht vergessen werden, oder sich verlieren können. Denn ein Urbarium immerzu währet, und allen Nachkommen wegen des Einkommens gute Nachricht und Anleitung giebet. Und ob sich gleich etliche gewisse Nutzungen durch Steigern und Vermehren oder durch Vergeben und Verkaufung ändern möchten, so soll jedweder Beamter den Bericht in das Urbarium, wie auch in seiner Rechnung, und bald unter dieselben Rubriquen, wohin es gehöret, setzen, die Beschaffenheit, warum das gewisse Einkommen geändert, gestiegen oder gefallen sey 2c. Wenn auch ein Guth verkauft werden soll, so kan man aus einem solchen ausgefertigten Urbario, und darauf gemachten Rechnung den Usumfructum haben, und einen Genieß-Zettel daraus verfertigen; und so man ein Urbarium viel Jahr durch die Rechnung approbiret hat,

hat, ist man derselben Nutzungen am allergewissesten, und viel gewisser, als wenn man den Genieß allererst aufs neue aufsetzen muß.

Als z. E. wenn eine Stadt und ein Dorf einem Herrn zusammen zuständig, dabey es die Beschaffenheit hat, als nachfolgende Nutzungen und Gelegenheiten:

Die Ober- und Nieder-Gerichte, so man auch sonst die Obmäßigkeit nennet; ein wohlgebautes Haus; einen Tätz-Garten; ein Bräu-Urbar; einen Saltz-Zoll, davon dem Rathe die Helfte. Giebet Mahl-Geld, Bier-Geld, Zapfen- oder Schrot-Geld, Wasser- oder Röhr-Geld, Erb-Zins von Handwerckern, Wasser-Zins von der Fischerey, Brücken-Geld, Wasser-Holtz- und Schiff-Zoll, Ochsen-Zoll, Eimer-Geld von ausgeschencktem Weine, Zins vom Brantewein-Schanck, von vermietheten Aeckern, Wiesen-Zins, Hut-Geld von Fleischern. Hat einen schönen Eich-Wald, einen Rohr-Wald von Kiefern-Holtze, sonst auch allerhand lebendig Holtz und Strauchwerck, eine Mühle mit vier Gängen, eine wohlerbauete Kirche, zween grosse und einen kleinen Teich.

Neudorf.

Hat ein neuerbautes Wohn- oder Gesinde-Hauß, ein Vorwerg von 8. Huben, zween Obst-Gärten, Erb-Zins an Gelde, Erb-Zins an Korn, Erb-Zins an Haber, Handwercks-Zinsen, Hausleute-Zinsen, Zins wegen der Freyheit, einen Wald von Eichen und Kiefern, vier Teiche, klein und groß, Auf- und Abzug, wie auch Verreiche-Geld, von Geburths-Briefen. Hierauf wird also das Urbarium Land-üblichem Gebrauche nach gemacht, und in seine unterschiedliche Form und Einkommen angesetzt, wie hernach folget:

Urbarium oder Genieß-Zettel der Stadt N.

Einkommen.

Obmäßigkeit.

Die Stadt N. gehöret N. N. erblichen mit Ober- und Unter-Gerichten zu, kan ohne allem Zuspruch verkauft, verpfändet, verwechselt und nach seinem Gefallen genutzet und gebrauchet werden.

Wohn-Haus.

Bey dieser Stadt ist ein wohl-erbautes Haus von Steinen, darinnen sind 5. Stuben, und sonst noch andere wohl-ausgebaute 8. Kammern, eine gewölbte Küche, eine Back-Stuben, 2. Keller auf dem Hause zwey grosse gespinnte Böden. Mit Dachwerck ist es wohl versehen, und alles in Bauständigkeit gehalten worden, daß daran, wie auch am gantzen Gebäude, in vielen Jahren wenig zu bauen seyn wird. Das Maltz- und Brau-Hauß ist auch gantz neu, die Brau-Pfanne samt andern nothwendigen Brau-Gefässen verhanden, daran gar kein Mangel zu spüren. Es ist auch ein schöner Reit-Stall für des Herrn Rosse, auf 24. Stände abgetheilet, so sind auch noch andere Reit-Ställe für fremde Gäste vorhanden, darinnen

nen 40. Rosse gar wohl stehen können; ein Paar vermachte Röhr-Kasten im Platze, darinnen das Wasser in Röhren geführet, und allezeit in solchem Uberfluß verhanden, daß man der Bürgerschaft auch etwas dahin kommen lassen kan, ist bey der Küchen und sonst überall gar wohl zu gebrauchen; so ist auch bey dieser Wohnung ein gar geraumer schöner Platz mit einer Mauer umgeben, welchen man also verschliessen und verwahren kan, daß niemand bey der Nacht ohne Vorwissen des Herrn aus und ein kommen kan.

Obst-Gärten.

Zu recht diesem Wohn-Hause ist ein schöner Obst-Garten, von allerhand guten fruchtbaren Bäumen angelegt, darinnen allerhand gut Obst, nicht allein fürs Haus und zum Backen wächset, sondern auch, wenn solches geräth, hat man über alle Nothdurft zu verkaufen für 42. Thl. 12. Gr.

Täg-Garten.

Bald hinter der Küche, auf der andern Seite, liegt noch ein ander absonderlicher umzäunter Garten, darinn von Küchen-Speisen, als Möhren, Zwiebeln, Kraut und allerley Gesäme gezeuget werden kan, und wenn solcher Garten nahe bey der Stadt, und in sehr gutem Boden lieget, darinnen das Getreide gerne wächßt und geräth, wird den Leuten gleichfalls das übrige Getätze, so man nicht bedarf, verkauft, solches hat jährlich getragen 12. Thl. 24. Gr.

Bräu-Urbar.

Den Bräu-Urbar belangend, so wird alle Wochen von 6. Schfl. Maltz gebrauet und davon 12. Achtel Bier gegossen. Das Bier wird durch den dazu gehörigen Kretschmar verführet und ausgeschenckt; so pflegen es auch andere Leute in der Nachbarschaft mit halben und gantzen sehr zu holen. Beym Hause ist aufgegangen wöchentlich 2. Achtel, das übrige alles verkauft, das Achtel für 2. Thl. gerechnet, weil der Scheffel Weitzen 48. Gr. kostet, thut wöchentlich 20. Thlr. aufs Jahr aber hundert Thaler, doch ists steigend und fallend.

Saltz-Zoll.

So kommt bey dieser Stadt Saltz-Zoll ein, und wird von jedem Wagen, so aufgethan und verkaufet worden, 1. Viertel Saltz gegeben, davon gebühret dem Rath die Helfte, die andre aber nimmt man nach Hofe, ist steigend und fallend, bisweilen jährlich 5. Scheffel.

Maltz-Geld.

Von jedem Gebräu, so in der Stadt von 10. Scheffeln gebrauet wird, muß man der Herrschaft geben, wegen des Maltz-Scheffels, so ein alt Herkommen ist, 30. Groschen, dieses Maltz-Geld wird von dem Maltz-Schreiber eingenommen, und giebt dasselbige alle Jahr ehe mehr als weniger 200. Thaler.

Bier-

Bier-Geld.

So viel als man durchs gantze Jahr bey der Stadt brauet, wird von jedem Biere 24. Gr. gegeben, so man das Bier-Geld nennet, kömmt neben dem Maltz-Geld zugleich ein, und wird von dem Stadtschreiber monatlich verrechnet, beträgt des Jahrs 208. Thl.

Schrote-Geld.

Denn wird auch von jedem Achtel Bier, so man ausschrotet und aus der Stadt führet, der Obrigkeit gegeben, 1. und einen halben Gr. Schrote-Geld, und wird ihm alsdenn ein Zettel ins Thor gegeben, daß er paßiret, kommt jährlich mehr und weniger 100. Thlr. 12. Gr.

Röhr-Geld.

Und nachdem die Obrigkeit mit grossen Unkosten das Wasser durch die Röhren in die Stadt führen muß, dessen sich die Bürgerschaft zum Brauen und sonst gebraucht, wird davon ein jährlicher Zinß gegeben, so man das Röhr- oder Wasser-Geld nennet, nemlich von jedem Gebräu 12. Gr. thut jährlich 104. Thaler.

Erb-Zinß von etlichen Handwerckern.

Dann so sind etliche Zechen, welche wegen ihrer Privilegien und Begnadigung der Obrigkeit jährlich auf Martini nachfolgende Zinsen erlegen müssen, als

Die gemeine Zeche	,	,	,	Thl.	1	12
Schuster-Zeche	,	,	,		5	,
Schneider-Zeche	,	,	,		2	,
		Thut		Thl.	8	12

Die Becker-Zeche.

Giebet zwar keinen Zins, sind aber der Obrigkeit auf ihre Unkosten einen Hof-Becker zu halten schuldig, doch daß er bey Hofe die Kost hat, man braucht den, wie man will.

Die Fleischer-Zeche.

Ist schuldig, bey Hofhaltung einen Fleischer, welcher auch bey Hofe die Kost hat, zu halten und zu besolden; und welche Becker, oder Fleischer Pferde haben, müssen zuweilen der Herrschaft Fuhren thun, da ihnen denn ein gewiß Geld, als 18. Gr. Zehrung auf den Weg gegeben wird, und 1. Scheffel Haber.

Die Töpfer-Zeche.

Von den Töpfern, es seyn einheimische oder fremde, wenn sie feil haben, in- oder ausser dem Marckte, wird nach Hofe, nach Gelegenheit des Marckts um 12. oder mehr Gr. Töpfe genommen, so man fürs Haus und Vorwerg haben muß.

Wasser-Zins.

Das Oder-Wasser, so von Neudorf herunter kommt, und bey der Stadt vor-

über fleußt, gehöret mit beyden Ufern, so weit als die Stadt gräntzet, allein der Obrigkeit zu, hat daran zur Haushaltung Fische genug, auch Uberfluß zu verkaufen und zu vermiethen, kommt jährlich auf 4. Thaler.

Brücken-Zoll.

Uber diesen Uberfluß der Oder hält die Herrschaft eine Brücke, dargegen wird ihr Zoll gegeben von einem jeden Rosse 3. Hl. und beträgt jährlich eher mehr als weniger 8. Thl.

Wasser-Zoll.

Und weil sich auch die Leute auf dem Wasser der Schiffarth und des Holtz-Flossens gebrauchen, sind sie nachgehende Zölle zu geben schuldig, als

	Gr.	Hl.
Von Stück Holtz . . .	.	9
Von einer Tafel Holtz . . .	2	.
Von einer Tafel, so auf Wiederkauf gehalten wird	12	.
Von einem Schiffe mit Holtz oder sonst beladen	8	.
Von einem ledigen Schiffe . .	2	.
Von einem Hutfasse . . .	3	.

Dieser Zoll hat bisher eingetragen, wie es die Rechnung mit mehrern ausweiset, 70. Thal.

Zoll von der Schiffahrt.

Und weil auch ob der Mühle den Leuten eine Schiffahrt zum Loben gehalten wird, als kommt dabey Zoll ein, von einem Schiffe, so auswärts fähret, 9. Gr. und hat jährlich getragen 30. Thaler.

Ochsen-Zoll.

Es hat auch diese Herrschaft die Gerechtigkeit, daß bey dieser Stadt jährlich 3. Ochsen-Märckte gehalten werden, und wird von jedem Ochsen, so durch die Stadt gehet, 4. Hl. gegeben, ist davon in einem Jahre, nachdem viel Ochsen zu Marckte kommen, eingebracht worden 150. Thaler.

Vom Wein-Schancke.

Von einem jeden Eimer hat die Herrschaft 6. Gr. und der Rath 3. f. Gr. sind zuweilen mehr oder weniger ausgeschencket worden 200. Eimer ist auf der Herrschaft Theil kommen 33. Thl. 12. Gr.

Vom Brantewein-Schancke.

Ein jeder so sich des Brantewein-Brennens und Schenckens gebraucht, ist der Obrigkeit schuldig davon auf Weihnachten zu geben 8. Thl. Dieses Jahr sind bey dieser Stadt 4. Brantewein-Schencken gewesen, und einkommen 32. Thl.

Von vermietheten Aeckern.

Von 8. Morgen-Ackers, so bey der Stadt lieget und der Herrschaft zuständig,

dig, kommt von einem vermietheten Morgen auf Michaelis 2. Thl. Zins ein; thut 16. Thl.

Wiesen-Zins.

So sind auch übrige Wiesen verhanden, die man nach Hofe nicht bedarf, werden, so lange es der Herrschaft gefällig, den Leuten um gewöhnlichen Zins gelassen, welcher auf Georgi beträgt 16. Thl.

Hüte-Geld.

Von denjenigen Wiesen, so man zu Hofe geneußt, wenn Gras gehauen und abgeführet, nachmals Leuten in der Stadt mit ihrem Viehe dieselben zu betreiben und darauf zu hüten begünstiget worden, kommt ein gewisses Hüte-Geld ein, nemlich 20. Thl.

Wald- und Holtz-Geld.

In diesem Revier ist gar ein schöner und grosser Eich-Wald, welcher sich der Gelegenheit nach in die Länge auf eine halbe, und in die Breite auf 1. Viertel Meil-Weges erstrecket, darinnen allerhand Holtz, nicht allein wegen der Eichel-Mastung, sondern auch zum Bau wohl zu gebrauchen ist, und weil darin der überständigen Eichen viel seyn, so einzugehn beginnen, als werden derselben alle Jahr etliche verkauft; ingleichen auch noch ein anderer Wald, den man den Schuch-Wald nennet, von schönen geraden Kiefern, so zum Bau-Holtz gebraucht werden können, auf eine gute Viertel-Meile, so wol in die Länge, als auch in die Breite aufgewachsen, woraus die Herrschaft von langen Jahren her nicht allein für sich ein überflüßiges Bau-Holtz daraus genommen, sondern es wird auch andern Leuten jährlich was daraus gelassen, wenn man das Holtz nicht sonderlich angreifen will, weil man sonst weich Holtz zu verkaufen. Kan also von Kiefern gelöset werden je mehr als weniger, 25. Thl. aus dem vorher beschriebenen Eich-Walde aber 36. Thaler.

Sonst ist auch bey diesem Guthe allerhand weich lebendig Holtz in vielen Stellen verhanden, und weil dasselbe in 16. unterschiedenen Hauen bestehet und eingetheilet ist, daß man also alle Jahr einen solchen Hau, der in 16. Jahren wieder aufwächst, verkaufen und daraus nehmen kan 160. Thl.

Der Hütung in beschriebenen Wäldern gebraucht sich die Herrschaft allein für ihr Vieh.

Eichel-Mastung.

Und weil auch die Eicheln gar oft und gern wachsen, hat man manch Jahr zu 4. und 6. Schock Schweine darein getrieben, und in die Mastung aufgenommen, davon ein ziemliches und ein Jahr dem andern zu Hülfe einkommen 150. Thl. Summa an Wald-Nutzungen 371. Thl.

Mühl-Nutzung.

An dem Wasser-Fluß der Oder ist eine wohl-gebaute Mühle, so die Stein-Mühle genennet wird, mit 4. Gängen, auf Strauch-Werck erbauet, welche, weil in der Nähe nicht viel sonderliche Mühlen sind, zu gutem Sacke lieget, und der Herrschaft gar ein stattliches einträgt. Es wird darinn ausgemetzt und ums vierte gelassen, und muß selbiger in der Baustàndigkeit auch zu allen, was die Besserung betrift, und die Mühl-Steine anlanget, seinen vierten Theil darlegen und geben; hat die Jahre her im Ausmetzen gebracht 4. Malter, 8. Scheffel Weitzen pr. 26. Thl. 24. Gr. und an Korn zu 1. Thl. gerechnet 288. Thl. 12. Malter Ohß, der Schfl. zu 18. Gr. 72. Thl. thut in allem Getreide 286. Thl.

Mastung.

Können jährlich auf die Mastung aufgeleget werden 16. Schweine, darzu giebt der Müller das Vierte, und hat auch hinwiederum das vierte Schwein nach der Mastung wegzunehmen, doch also daß die Herrschaft wegen des Vortheils zuvoraus 7. nimmt, darnach der Müller seine 4. so ihm zum vierten Theile gebühren, auszulesen und zu nehmen hat, verbleiben also 12. Schweine der Herrschaft eines 6. Thl. gerechnet, für die Mastung 27. Thl. Summa der Mühl-Nutzung 458. Thl. 24. Gr. zum Vorrath, so von Schirr-Holtz und sonsten an der Mühl-Nothdurft verhanden, muß sich der Müller ums Vierte einkaufen, und wenn er wiederum abzeucht oder stirbt, wird ihm oder seinen Erben an dem verlassenen Schirr-Holtz, und worinn er sich eingekauft, auch wiederum das Vierte gezahlet und verstattet.

Teich-Nutzung.

Bey dieser Stadt hat es auch diese schöne und gar nützliche Gelegenheit, daß von dem vorüber fliessenden Wasser nachfolgende Teiche das gantze Jahr über, und da auch ein Mangel ist, mit lebendigem Wasser können gewässert werden; als da ist

Der Grafen-Teich.

Dieser wird zum Gewächse gebraucht, und auf 2. Sommer mit 400. Schocken 3jährigen Karpfen-Saamen besetzt; das Schock zum Nutz und Uberschuß, weil die Hechte und Zuber-Fische dem Saamen gleich angeschlagen auf 6. Thl. und trüge der Nutz auf beyde Jahr aus 480. Thl. Wenn man aber diesen Teich auf einen Sommer mit 100. Schock besetzte, und das Schock auf 4. Thl. gerechnet würde, betrüge die Jahres-Nutzung 400. Thl. Und so man auch solchen Teich nicht zur Fischerey gebrauchen wolte, kan man mit Säe-Werck denselben auch wohl zu Nutzen bringen, lieget in gar gutem Boden, und kan darein über Sommer gesäet werden 30. Malter, das Malter für 12. Thl. angeschlagen, thut 360. Thl. Das Gestriede ist auf ein gar grosses zu rechnen, daraus man

ein

ein ziemliches lösen könte, so man doch selber nicht fürs Vieh und wegen der Düngung beym Vorwerge nicht verbrauchen wolte.

Für Schilf.

Auch kan man über alle Nothdurfft, was man zum Unterstreuen und aufs Vorwerg an Schilfe nicht bedarf, jährlich annoch daraus lösen 38. Thaler.

Schloß-Teich.

In diesem Teiche, der ob dem Schlosse lieget, sind gleichfalls zum Gewächse auf 2. Sommer 70ßo. dreyjähriger Saamen, auf einen Sommer aber 50. Schock behalten worden, das Schock auf 4. Thal. Nutzung gerechnet, thut jährlich Zins 200. Thl. und so er mit Getreide will genossen werden, kan man eben so viel daraus nehmen und aus dem Getreide jährlich lösen 200. Thaler.

Von Schilf.

Auch ist aus übrigen Schilf und Stroh genommen worden 20. Thl.

Bartsch-Teich.

In diesen Teich wird zum Erstrecken gesetzt 200. Schock zweyjähriger Saamen, das Schock auf 24. Gr. gerechnet, bringt 133. Thal. 12. Gr.

Mühl-Teich.

Dieser Teich wird ebenfalls zum Erstrecken gebraucht, und drein gesetzt 100. Schock zweyjähriger Saamen, das Schock Uberschuß auf 24. Gr gerechnet, thut 66. Thal. 12. Gr.

Stock-Teichlein.

Dieses liegt gar in der Eben, und wird zum Streichen gebraucht, die Karpfsen streichen gern drinnen, derer 3. Mandel hinein gesetzet werden können; das Stücke auf 18. Gr. angeschlagen, bringt der Nutz auf einmal 22. Thal. 18. Gr.

Brücken-Teichlein.

Darein wird eine Mandel Strich-Karpfen gesetzt, das Stück auf 18. Gr. gerechnet, macht davon 7. Thal. 18. Gr.

Wald-Teichlein.

Darein werden auch gesetzt 2. Mandel Strich-Karpfen, das Stück auf 18. Gr. angeschlagen, bringt Nutzen 15. Thal. Summa aller Teich-Nutzungen 902. Thaler.

Kirchen-Lehn.

Stehet allein und gehöret dem Herrn zu, mags auch hin und wieder verkaufen, verpfänden, welches für ein Hohes zu achten. Summa der Stadt Einkommen ertragen jährlich 4071. Thal. 24. Gr.

Neudorfer Obmäßigkeit.

Dieses Guth Neudorf ist zu Lehn-Recht ausgesetzt, mit den Ober-Gerichten gehö-

gehöret es ins Fürstenthum Brieg, und braucht sich Besitzer der Nieder-Gerichte, dabey es die Beschaffenheit und nachfolgende Einkommen hat, als

An Getreide 2c.

Diese werden gleicher Gestalt dem Stylo nach wie vor in dem Urbario das Wohn-Haus der Stadt N. beschrieben worden, und wie sich solches überall befindet und beschaffen ist, angezeiget, dergleichen Beschreibung wird auch gethan mit dem Obst- und Tatze-Gärten, auch wenn ein Bräu-Urbar verhanden ist.

Erb-Zinsen.

In diesem Dorfe samt dem Kretschmer und Schultzen sind 7. Bauern die halten 9. Huben, darunter 3 frey sind; Zinsen von einer zinsbaren Hube auf Michaelis 1. Thal. Geld; 1. Schfl. Weitzen; 1. Schfl. Korn; 1. Schfl. Gerste; 1. Schfl. Haber; 1. Schulder; 2. Huhner; 30. Eyer. Von einer Frey-Hube 2. Thal. vom Schancke 4. Thal. als: George Jäncke, Schultze hält 3. Huben, zinset davon auf Michaelis 6. Thal. hat darüber einen Frey-Brief de dato 2. Jan. 1605. Michael Außig, Kretschmer 1. Zins-Hube, zinset auf Michaelis 1. Thal. 1. Schfl. Weitzen, 1. Schfl. Korn, 1. Schfl. Gerste, 1. Schfl. Haber, 1. Schulder, 2. Hühner, 30. Eyer, und vom Schancke 4. Thal. Christoph Schultze, eine zinshafte Hube, zinset auf Michaelis 1. Thal. 1. Schfl. Weitzen, 1. Schfl. Korn, 1. Schfl. Gerste, 1. Schfl. Haber, 1. Schulder, 1. Hühner ½. Schock Eyer. Hanß Berge 2c. Also werden dergleichen alle gesetzet, was und wie viel sie zinsen 2c. Summa der Bauern Erb-Zins 16. Thal. 6. Schfl. Weitzen, 6 Schfl. Korn, 6. Schfl. Gerste, 6. Schfl. Haber, 6. Schuldern, 12. Hühner, 3. Schock Eyer.

Gärtner.

In diesem Dorfe sind 6. arbeitsame und 2. Frey-Gärtner, die Zinshaften geben auf Michaelis vom Garten 24. Gr. und die Freyen ein jeder 18. Gr. 4. Hühner. Matthes Schönfelder auf Michaelis 24. Gr. und 2. Hühner, und so weiter. Summa der Gärtner Erb-Zinsen zu Neudorf 6. Thal. 24. Gr. an Gelde und 10. Hühner.

Handwercker.

Diese, so sich ihres Handwercks halten, geben vom Handwerck und daß sie sonst frey gelassen werden, jährlich auf Michaelis zu 2. Thal. etliche auch mehr und weniger, nachdem sie sich mit der Herrschaft verglichen; dieses Jahr sind derselben gewesen: Martin Kapitz, ein Schneider, 2. Thal. Und also die andern Handwercker nach. Summa von den Handwerckern 8. Thaler.

Haus-Leute.

Die Haus-Leute, so sich in dieses Dorf begeben, sind der Obrigkeit über die schuldigen Roboten zu geben schuldig, als diejenigen, so Vieh halten, 8. Gr. die andern, so kein Vieh haben, nur 4. Gr. pflegen solchen Zins auf Michaelis neben den andern abzugeben, dieses Jahr ist an denselben einkommen 1. Thl. 4. Gr.

Summa

Summa allerhand Zinsen, welche an Michael einkommen: Von Bäuern 16. Thl. von Gärtnern 6. Thal. 24. Gr. 6. Scheffel Weitzen á 48. Gr. 8. Thal 6. Schfl. Korn á 1. Thal. 6. Thal. 6. Schfl. Gerste á 30. Gr. 5. Thal. 6. Schfl. Haber á 18. Gr. 3. Thal. 6. Schuldern pro 1. Thal 18. Gr. 37. Hüner pro 4. Thal 3. Schock Eyer 21. Gr. von den Handwerckern 8. Thal. von den Haus-Leuten 1. Thl. 4. Gr. Summa 59. Thl. 31. Gr.

Vorwergs-Nutzung.

Das Vorwerg bey diesem Orte lieget in sehr gutem Boden, also daß man über Winter meistentheils Weitzen, und über Sommer Gersten säen kan, hält in allen 8. Huben, und säet auf eine Saat-Zeit 26. Malter, jedes auf 30. Thal. angeschlagen, thut der jährliche Nutzen am Getreide 780. Thl. wird bestellet und getrieben mit 8. Wallachen und 24. Stuten. Gesinde wird gehalten 1. Schaffer mit dem Weibe, 3. Groß- und 1. Wagen-Knecht, 2. Reiter-Jungen, 1. Küh- und 1. Schwein-Hirte, 3. Mägde, und Sommer-Zeit ein Kälber- und Gänse-Mägdlein.

Milch-Speise-Nutzung.

Bey diesem Guthe, weil es an Wiesewachs nicht mangelt, können gehalten werden 48. melckende Kühe, auf eine jede 2. Thl. Pacht gerechnet, thut Nutzung jährlich davon 96. Thl.

Vieh-Nutzung.

So können auch jährlich von Gölden-Vieh 48. Stück gehalten werden, wovon man alle Jahre etwas verkauft, und wieder an die Stelle zieht; 2. Stücke nun für eine Nutz-Kuh in dem Pacht angeschlagen, beträgt sodann der Nutzen 48. Thl. Ingleichen können gar wohl 30. Stuten im Winter gehalten, und also fast alle Jahr aus jungen Pferden gelöset werden 60.

Schaaf-Nutzung.

Bisher sind alle Jahr 800. Schaafe im Winter gehalten worden, der Nutzen davon, wenn aufs Stücke 18. Gr. gerechnet wird, thut 400. Thl.

Schwein-Vieh.

Ingleichen ist auch eine ziemliche Schwein-Zucht fortzustellen; und können über Winter allezeit ein Schock Schweine, klein und groß gehalten werden. Wenn davon so viel gezogen wird, daß man fürs Vorwerg 12. Stücke schlachten, und 15. verkaufen kan, sonderlich weil die Eichel-Mastung gut verhanden, macht der Nutzen 72. Thl.

Gänse.

Von Gänsen werden auch je mehr als weniger über Winter 60. Stücke von einer Gans das Jahr 6. Gr. thut 10. Thl.

Hüner.

Von einem Schock alte Hüner giebt ein Miethmann jährlich Pacht 36.

junge Hähnel; kan sie ein Miethmann geben, so kan er sie viel besser erziehen, solche nun zu 2. Gr. gerechnet, thut 3. Thl. 12. Gr.

Eyer.

Und weil auch ein Miethmann von 60. Hünern 16. Schock Eyer zu zinsen pfleget, so werden von so viel Hünern die Eyer angeschlagen, das Schock für 9. Gr. thut 4. Thl. Summa Vorwergs-Nutzungen zusammen betragen 1. Jahr 1473. Thl. 12. Gr.

Teich-Nutzung.

Es sind auch bey diesem Guthe 4. gelegene Teiche wohl zu geniessen, weil sie in einem guten Boden liegen, darein durchs gantze Jahr über das Wasser geführet werden kan, und in welchem der Fisch gar wohl sich erstreckt und wächst: als da ist der

Holtz-Teich.

In diesem Teiche wird zum Erstrecken gesetzet zweyjähriger Saamen 60. Schock, solcher auf 12. Gr. gerechnet, tragen jährlich ein 20. Thl. Für Schilf kan gerechnet werden 12. Thl.

Haasen-Teich.

Darein wird zum Gewächs auf 2. Sommer gesetzt 100. Schock, jedes auf 5. Thl. gerechnet, weil die Hechte und der Zuber-Fisch den Saamen bezahlen, beträgt jährlich 300. Thl. Und so er wüste lieget, kan er mit Getreide über Winter und Sommer besäet, und davon jährlich gar wohl genutzet werden. Von Schilf und Rohr wird gelöset 14. Thl.

Streich-Teichlein.

In das grosse Teichlein werden zum Streichen ausgesetzt 15. Karpfen, und ins kleine auch so viel, doch daß alle Jahr eines ums andre wüste lieget, davon wird die Mandel angeschlagen pro 5. Thl. thut also beyder Nutzung jährlich 10. Thl. der Schilf bringt 6. Thl. Summa, was die Teiche an jährlicher Nutzung eintragen 362. Thl.

Wald-Nutzung.

Was von dürren Eichen der Wind umwirft, wird den Leuten gelassen, und jährlich davon eingenommen 6. Thl.

Hütung und Gräserey.

Den Leuten ist die Hütung und Gräserey im Walde vermiethet, welche dafür auf Michaelis zahlen 40. Thl. Hanß Thomas giebt von einer absonderlichen Wiese 8. Thl. Thut zusammen 48. Thl.

Reiche-Geld.

Von Reichung der Güther, wenn dieselben verkauft werden, kommt Miethung von jedem Zinshaften ein 3. Thl. und also jährlich 12. Thl.

Auf- und Abzug.

Von den Frey-Güthern, wenn sie verkauft werden, gebühret der Obrigkeit allwege die 10te Marck, welche bald von der gantzen Kauf-Summa erleget werden muß. Hievon ist manches Jahr einkommen 100. Thl.

Von Geburts-Briefen.

Wenn auch die Leute ihre Kinder wollen Handwercker lernen lassen, müssen sie es zuvor bey der Obrigkeit erlangen, und für die Loßlassung und den Geburts-Brief erlegen 4. Marck, welches jährlich gebracht 12. Thl. Summa aller jährlichen Einnahme zu Neudorf, thut 2067. Thl. 12. Gr.

Beschwer bey diesem Guthe.

Dieses Guth liegt in der Schatzung auf 100. Thl. und giebt nach Breßlau auf dem Dom geistl. Zinsen 1. Thl. 17. Gr. mehr Bischoffs-Verding 12. Gr. ist auch schuldig zur Noth ein halb Roß auszurüsten.

Dienste obbeschriebener Leute.

Bauern.

Die Frey-Bauren sind schuldig nach Bretern, Schindeln, Kalck und Mühl-Steinen zu fahren, und wird ihnen von einer Fuhre 6. Viertel Haber und 30. Gr. Geld auf Zehrung gegeben, verführen die Wolle auf die Märckte, und arbeiten *folgende* Tage ohne Entgeld, als 1. Tag im Grase, und 1. Tag in der Sömmrige hauen sie, rechnen auch 2. Tage und spinnen 1. Stücke Garn. Die zinshaften Bauern sind schuldig alle Fuhren zu verrichten, führen von der Hube 6. Fuhren Holtz, 2. Fuder Heu, verführen die Fische und das Getreide auf 6. Meil Weges, ackern von der Hube einen Morgen auf alle 3. Orten, auch sind sie schuldig 2. Fuder Streu einzuführen, schneiden 1. Tag umsonst, hauen 1. Tag Gras. Die Unterthanen, die neu anziehen, sind sie schuldig zu holen, waschen und scheeren die Schaafe umsonst, die neuen Gebäude sind sie umsonst schuldig zu holen, sowol auch ihre Kinde zu gestellen, spinnen 1. Stücke umsonst, führen den Mist aus, von der Huben 3. Fuder Getreide ein, müssen auch auf die Jagd gehen.

Gärtner.

Die Gärtner arbeiten von Michaelis bis auf Georgi um 2. Gr. bey ihrer Kost, von Michaelis aber bis auf Georgi um anderthalb Gr. Vom Gras-Hauen wird einem gegeben 2. Gr, und Essen. Schneiden um die zehnte Garbe in der Wintrige, dreschen um den 16. Sch fl. von der Sömmrige. Abzuhauen wird ihnen gegeben vom Malter 1. Thl. von einem Malter auszusäen aber 4. Gr. wo sie aber um die 10te Garbe nicht schneiden, wird ihnen 2. Gr. bey der Kost gegeben, im Haber-Hauen 2. Gr. im Rechen dem Manne anderthalb Gr. den Weibern im Schneiden 2. Gr. im Rechen 1. Gr. von Federschleissen und Hecheln 1. Gr. von

Rumpeln von Kloben 4. Hl. von Brechen 6. Hl. die Gärtner sind auch schuldig die Teiche zu fischen, wird ihnen nach Gelegenheit des Ausfischens zuweilen ein Gerichte Fische gegeben, auch stellen sie ihre Kinder zu Dienste, waschen und scheeren die Schaafe wird ihnen von jedem 1. Hl. gegeben, von 1. Schock Bürden-Schoben 3. Gr. einen Kasten Holtz hauen sie um 4. Gr. eine Lachter Holtz 3. Gr. ein Schock Gebund-Holtz um 2. Gr. müssen auch Bothschaft lauffen von der Meile 2. Gr. gehen auf die Jagd, spinnen 1. Stück Garn um 3. Gr. so viel als die Herrschaft Gespinste hat. Die Frey-Gärtner arbeiten 8. Tage, als einen Tag im Stalle, 1. Tage hauen sie Gras, 2. Tage Gerste. Rechen 2. Tage im Haber und auch 2. Tage Heu, spinnen 1. Stück Garn umsonst, auch müssen sie die Schaafe waschen helffen, und scheeren. Die Gärtner sind sämtlich ihre Kinder zum Dienst zu stellen schuldig, daß sie allewege 2. Jahr nach einander dienen, und nach Ausgang zweyer Jahre wieder 2. Jahr frey haben, daß sie anderswo dienen mögen 2c.

Der andere Theil

Das erste Buch, Vom Acker-Bau.

Darinnen umständlich beschrieben wird, was der Acker-Bau sey, wie man denselbigen durchs gantze Jahr fortstellen, den Acker zu einem jedweden Saamen zurichten, und also die Acker-Arbeit, eine nach der andern, befördern soll.

Was einem in Wirthschafts-Sachen zu wissen nöthig?

Vor allen Dingen soll ein Hauswirth wissen, daß er alle seine Sachen mit Gebet und in GOttes Namen soll anfahen, damit sein Vorhaben von GOtt gesegnet werde, und einen gewünschten Ausschlag erreichen möge. Er soll aber auch daneben fromm und gottsfürchtig seyn, und als ein Haus-Vater sein gantzes Haus-Gesinde zur Gottesfurcht anhalten, dem Gesinde, auch sonsten niemanden, das Schelten und Fluchen, wie auch andere Uppigkeiten, nicht gestatten noch zulassen, einem jeden sein Auskommen, sowol

sowol den Arbeitern ihren Lohn zu rechter Zeit geben, und daneben sich seines Haus-Rechtes, zu jederzeit, und so oft als es die Noth erfordert, gegen einem jeden, der Gebühr und der Bescheidenheit nach, gebrauchen.

Den Acker-Bau belangend, so soll sich ein Wirth, oder Vorwergs-Mann, der Gelegenheit eines jeden Orts wohl erkundigen, weil der Acker nicht in einem Orte wie in dem andern ist: Wo nun der Acker allzu kalt oder warm, starck und Wasser-röthig, leimigt oder sandigt ist, darnach muß er sich richten, Düngung, wie auch die Acker-Arbeit darnach wissen zu stellen, und ist am Erkennen der Aecker sehr viel gelegen. Denn so ein Ackersmann nur bloß den Acker mit den Augen ansehen, denselben in der Eigenschaft, was Qualität er sey, nicht genugsam erwägen, ohne allen Unterscheid denselben also schlecht, auf eine Art hinackern, gemeinem Brauch nach düngen und einsäen wolte, würde er gar weit fehlen, und ihme entweder zu viel oder zu wenig thun; derowegen so muß ein jeder Ackersmann dahin beflissen seyn, daß er einen jeden Acker zu unterscheiden weiß, was Art derselbige ist, und in was für einem Boden derselbige lieget, damit er denselbigen der Gebühr nach düngen, ackern und zurichten lassen kan. Dann so ein Artzt an seinem Patienten die Kranckheit nicht wolte erwägen, ob dieselbe mehr von Hitze als von Kälte wäre, und also einen hitzigen Patienten mit lauter hitziger Artzney curiren thäte, derselbige würde ihm die Hitze nicht nehmen, sondern vielmehr dadurch vermehren, und den Krancken gantz verderben: Also auch, so ein unbescheidener Ackersmann, einen sandigten Acker wolte mit Düngung allzusehr überschütten, derselbe würde damit den Acker noch hitziger machen, und es würde alles darinnen verbrennen. Derowegen soll bey jedwedem Dinge die rechte Maaß in Acht genommen werden, auf daß einem jeden Thun ein Gnügen gethan, und nicht etwan einem zu viel, und dem andern zu wenig geschieht; und so dasselbe wahrgenommen wird, so ist die Düngung und der gantze Acker-Bau darnach gar leicht anzustellen.

Fürs andere so ist zu mercken, daß der Acker im Pflügen und Bestellen bestehet, und daß ein jeder soll wissen die Acker-Arbeit zu entscheiden: Denn Pflügen nicht einerley Art ist, und das nicht alles geackert heißt, was man mit dem Pfluge umzureissen pfleget, sondern eine jede Art zu ackern, nachdem sie zur Zeit geschicht, als da ist Brachen, Ruhren, Stürtzen und Egen, hat seine sonderliche Abtheilung; daran dann nicht wenig gelegen ist, daß man den Acker auf allerley Art soll wissen zuzurichten, und fehlet ihrer vielen, daß sie sich in dergleichen Verrichtung nicht wissen zu finden, vielweniger dieselbe recht anzustellen, davon aber weitläufftiger berichtet werden soll.

Zum dritten muß einer auch *Wissenschaft haben*, mit was er den Acker bestellen soll, als nemlichen, er soll von Pflügen, Hacken, Egen, item Wagen-Fahrt, Pflug- und Wagen-Geschirr, alles zur Hand und in Bereitschaft haben, auch noth-

dürftig Zucht-Vieh, damit es an nichts mangeln thue, und er den Acker-Bau zu rechter Zeit kan befördern. Denn so er dieses nicht weiß, was vonnöthen ist, und es nur an etwas mangelt, es sey so geringe als es wolle, so kan er schon der Arbeit nicht recht pflegen, kommt mit seinem Acker gar langsam hernach: welches ihme dann zu mercklichen Schaden gelangen thut: Wenn er aber eine Sache verstehet, wird er wohl hierzu thun, und alle nothwendige Sachen in Vorrath einzuschaffen, auch sich mit einer und der andern Arbeit zu fördern wissen.

Wann auch der Acker allzustarck, queckigt, und zähe wäre, kan er mit gar zu viel Acker-Arbeit und Düngung nicht verderbet werden, man muß auch mehrmal mit der Acker-Arbeit gegen ihm, als gegen einem andern milden Acker verfahren; dabey es denn auch mehr Nachdenckens giebet, wie ihme zu thun sey, damit solchem Acker genugsam Ausrichtung geschehe, und wie er zu recht gebracht werden kan.

Vierdtens, so ist auch an der Zeit viel gelegen, daß einer kan wissen und verstehen, wenn die Zeit vorhanden, daß man den Acker auf ein jedweder Art bestellen, denselben braachen, nicht zu tief, nicht zu seichte ackern, ruhren und stürtzen lassen soll. Item, was für Wirthschaften durchs gantze Jahr in Feldern, in Gärten, in Wiesen, in Teichen, in Wäldern und sonsten allenthalben anzuschaffen seyn. Diß alles nun soll einer vorhin wissen, damit er in einem jeden Monat eine Arbeit nach der andern selber kan angeben, und sich nicht allererst auf einen andern verlassen darf. Denn wo er sich allzuviel auf sein Gesinde, (welches nach des Herrn Schaden wenig fraget,) verlassen, oder auf seinen Nachbar allererst sehen, und sich in diesem Fall nach ihme richten wolte, daß, wenn derselbige zu Acker fähret, er auch alsdenn dergleichen will anstellen, wie ihrer viel (so des Acker-Baues nicht mächtig seyn,) zu thun pflegen: derselbe wird mit seinem Acker-Bau gar langsam hernach kommen, und der Wirthschaft nicht gewachsen seyn. Derowegen so soll ein jeder die Zeiten, wenn eines und das andere anzustellen ist, wohl in Acht nehmen, und zusehen, daß er die rechte Zeit nicht verschlafe, und durch Vergessenheit oder Faulheit ihme noch einem andern nichts vernachläßige noch verabsäume.

Fünftens, im Aussäen soll auch ein jeder wissen rechte Maaß zu halten, wann und wie er seinen Saamen recht aussäen soll, damit er ein Getreide nicht zu dick, das ander nicht zu dünne einwerfen lasse, sondern man soll mit allem Fleiß das Aussäen, wie auch den Acker, welchen man besäen will, erwägen, und darnach säen, weil ein jedwedes Getreide sowol, als der Acker seine sonderliche Maß und Zeit hat zum Aussäen, auch Weitzen und Korn, nicht wie Gerste und Haber, item Erbsen, Hirsen, Lein-Saamen und dergleichen eines nicht wie das ander, und also fortan, alles Getreide nach seiner Art gesäet wird, daß man im

Aussä-

Aussäen, wie gemeldet, das rechte Mittel ergreiffe, und wie sichs gebühret, auch recht ist, ein jedes Getreide einsäen lasse. Und so man das Getreide in einen gar geringen sandigten Acker so dicke wolte einsäen, als wie man es in guten Boden auszusäen pfleget, würde es sich nicht thun lassen: Das Getreide würde zwar aufgehen, und in viel Halmen mit gar kleinen Aehren wachsen, aber wenig Körner geben; welches die Ursach ist, daß der Acker vorhin schwach ist, und die Stärcke zum Treiben nicht hat: Wann nun geringe Aecker mit Saamen zu dicke überstreuet und eingesäet werden, müssen sich des Ackers Kräfte in gar zu viel Theil vertheilen, und was sonst einem Körnlein (wann nach rechter Maß gesäet wird) zukommen solte, das muß also sechs auch wol neun Körner treiben; wie kan es möglich seyn, daß es der Acker ertragen, und so vielen Körnern genugsam Gewächse geben kan? Und obgleich viel Halmen aufwachsen, so haben sie doch gar geringe Kraft und verderbet also eines das ander, daß keines nirgends recht aufwachsen kan, und bleibet also eines neben dem andern stecken, weil der Acker seine Kraft nicht hat können beysammen behalten, sondern hat sich in gar zu viele Theile abtheilen und schwächen müssen, also daß seine Kraft keinem Körnlein recht zu statten hat kommen können. Darum je geringer der Acker, je dünner man den Saamen drein säen soll, so bleibet der Acker bey seiner Stärcke, und treibet den Saamen zum Wachsen, wie recht ist. Also auch, wo man die starcken guten Aecker zu dünne besäen lassen will, so ists auch nicht tauglich: Denn das Getreide in so guten Boden überwächst sich zu sehr ins Stroh, wegen der vielen Stärcke, so der Acker hat: Es wachsen wol grosse lange dicke und starcke Halmen, haben zwar im Ansehen feine lange Aehren, aber es seyn nicht viel Körner darinnen, weil sich das Gewächse allzusehr ins Stroh begeben hat, und also dieselbe Kraft dem Körnlein entzogen wird; denn was zu viel ins Stroh wächst, das gehet den Körnern abe, wie ihrer viel dasselbe approbiret.

Darum so soll ein jeder das Getreide aussäen, wie recht ist. Ihrer viel streuen den Saamen unwissende nur nach gewöhnlichem Brauch ein, geben wenig Achtung darauf, wie der Acker gedünget und zugerichtet sey, halten also die gemeine Weise andern zugleich mit, fragen nichts darnach, ob sie es recht oder unrecht gemacht haben, bekommen dann auch solchen Zuwachs daraus.

Sechstens: Und ob wol das Einerndten, wie auch das Ausdreschen und die Fütterung des Viehes anzusehen ist, daß es schlechte Wirthschaften seyn, und einem Vorwergs-Herrn an derselbigen Wissenschaft nicht viel gelegen seyn möchte, so ist doch hierbey zu erwägen, daß einem Vorwergs-Manne eher und so bald daraus allerhand Schaden, als in andern Sachen, geschehen kan, und ist einem Wirth an dieser Wirthschaft viel gelegen. Denn so einer selber ein Ding nicht verstehet, so kan er auch nicht davon urtheilen, auch einem andern dasselbige

nicht

nicht angeben: Und wobey will ers mercken, woher ihm der Schaden kommt, so sich gar leicht begiebet, wann das Getreide zu rechter Zeit nicht eingeerndtet, oder naß wird eingeführet, daß nachmals dasselbige in der Scheuren auf einander erwarmet, verfaulet und umkommet? Oder so man es zu lange auf dem Felde stehen läßt, daß es zu sehr reif und überständig wird, von sich selber einbricht, und der meiste Theil an Aehren und Körnern auf dem Felde liegen bleibt? Item, so man theils Getreide nicht alsobald, wann es nur vom Acker kommt, und sonsten auch das andere aufn Winter nicht rein läßt ausdreschen, und daß durch die Drescher oder Gesinde dasselbige entfremdet, auch sonsten damit übel umgangen wird? Denn so dem Viehe nicht Ausrichtung geschiehet, und das Futter ihme, wie recht ist, nicht gegeben, sondern ihme abgebrochen, und von wegen Faulheit oft verwahrloset wird, daß eines nach dem andern hinstirbet, das ist ja alles des Vorwergs-Herrn grosser Schaden. Derowegen bey solcher Beschaffenheit einem jeden dasselbige zu wissen hoch vonnöthen ist, es sey auch eine Sache so geringe wie sie wolle, wann sie ein Herr selbst nicht verstehet, so weiß er auch nicht Achtung darauf zu geben, damit eines und das ander nach Nothdurft angestellet, verrichtet und versehen wird. Wenn er aber eine Sache selbst verstehet, und anzugeben weiß, so kan er diesem allen zuvor kommen, eines nach dem andern selber besichtigen und anstellen, und also dadurch viel Schaden verhüten; so sonsten das Widerspiel erfolget, und immerzu ein Schaden auf den andern entstehet, welchen der Herr allein ertragen und erdulden muß. So weiß ihm auch hierinn ein solcher Herr keinen Rath zu schaffen, wie bey ihrer vielen dasselbige mit mehrern ausweiset; aber ein nachdencklicher Mann, und welcher Lust zur Wirthschaft hat, weiß ihme wohl zu begegnen, daß ihm dergleichen nicht geschicht. Es seyn ihrer viel, die sich lassen bey grossen Herren bestellen und zu Wirthschaften gebrauchen, ja es seynd zuweilen solche elende Leute, daß sie auch das geringste in Wirthsschaft-Sachen nicht verstehen; es ist mit solchen Wirthen übel ausgerichtet, wenn sie gleich auf ein Vorwerg kommen, so wissen sie nicht das wenigste anzugeben, auch bey der Acker-Arbeit noch sonsten nicht anzustellen, sie sollens allererst von den Schaffer-Leuten lernen; was versäumen sie wol damit ihrem Herrn? Und wie können sie ihrem Herrn Nutzen schaffen, und mit gutem Gewissen ihre Besoldung nehmen? Gehen sie in die Scheune, und sehen Dreschen, so wissen sie sich nicht darein zu richten, verstehen auch nicht, was das Dreschen ist, ob sie es gut oder böse machen, gehen also gut wieder davon, und ist solcher ihr Gang nur einem Schatten, so niemand tauget, zu vergleichen. Wie auch wenn sie in Ställen herum wandern, so ist das ihr Vornehmstes, daß sie dem Vieh den Hintern besehen, und wiederum davon gehen: Vermeynen also, wenn sie nur ihre Person präsentiren, so ist alles wohl ausgerichtet, haben ihrem Beruf ein Genügen gethan, und ihren Herren

grossen Nutzen geschaffet; daß sie aber auf die Fütterung des Viehes solten Achtung haben, und nachfragen, ob ein jedes sein gebührlich Futter bekomme, item wie ihm das Futter gegeben wird, ob zu rechter Zeit geträncket, mit Streu und anderer Nothdurfft es versehen werde, von diesem allen schweigen sie gantz stille. Und wie soll ein solcher unbescheidener Mann nach einem und dem andern fragen, wenn er selber nichts verstehet, und in Wirthschafts-Sachen keinen Grund hat? Ein solcher Amtmann kan seinem Herrn keinen Nutzen schaffen: Die Schaffer-Leute und das Gesinde verläßt sich darauf, ein jedes thut was es will, und der Herr muß alsdenn den Schaden haben; derowegen dem Herrn viel an einem guten Wirthe gelegen ist. In Summa, wer sich auf den Acker-Bau legen will, der soll dabey alles lernen, was zur Wirthschaft gehörig ist, und soll sich niemand dessen schämen, obgleich manches geringe anzusehen ist, daß er es derowegen unterlassen und zu wissen nicht begehren solte. Denn es gehöret eines zum andern, und dienet einem jeden zum Besten, auch kan einer in Wirthschaften nimmermehr so viel lernen und wissen, als ihme zu wissen vonnöthen ist. So eine Beschaffenheit hat es um die Wirthschaft, daß man immer daran zu lernen hat; was einer nicht kan und weiß, darnach soll er fragen, und soll das ihme von GOtt vertraute Pfund nicht unter die Banck stecken, sondern seinen Beruf fleißig abwarten, und seinem Herrn treu seyn, damit er zu ihm sagen kan: Ey du getreuer Knecht, du bist mir in dem kleinen getreu gewesen, ich will dich über mehr setzen. Wann nun also ein Ackersmann sich des Ackers recht erkundiget hat, und die Zeiten des Jahres recht in Acht nimmt, so wird er gar leicht eine Wirthschaft nach der andern anzustellen, und ihme in allen wohl zu thun wissen, damit das eine und das andere getrieben, und nichts verabsäumet wird.

Siebendens: *Denen gar niedrigen Aeckern, so Wasserröthig seyn,* soll man wissen mit Graben zu helfen, damit die Nässe dadurch abgeführet, und der Acker trucken gemacht werden kan.

Achtens: *Wenn auch im Acker viel Steine liegen,* die soll man alle Jahr auf der Brache ablesen, und in eine Furche ein Häuflein nach dem andern schütten, und nachmals, wann man anderer Arbeit halben darzu kommen kan, dieselbigen auf einen Wagen laden, und bey Seite führen.

Neuntens soll man die *Aecker vorsätzlich nicht wüste und unbesäet* liegen lassen, sie werden sonsten bald zu zähe und ungeschlacht, und bringen Anfangs, wann man sie wieder besäen will, die ersten Jahre nicht zu gut Getreide, das ist, wie man spricht, es seynd sehr verwüstete saure Aecker, haben lange schon wüste gelegen, seynd nicht bearbeitet worden, welche sehr verwildert und eingegangen, werden übel zu zwingen seyn, und in etlichen Jahren nicht zu rechte gebracht werden: denn dem Acker nichts mehr schadet, als wann man ihn so lange

Digitized by Google

wüste liegen, mit Quecken überziehen und durchwachsen läßt, seynd so bald nicht wieder auszubringen, und mürbe zu machen.

Von Art und Eigenschaft der Aecker.

Das Erdreich ist aller Saamen Mutter, wird von der Sonnen geschwängert und fruchtbar gemacht, das dem eingesäeten Saamen, so bald es den empfängt, von inwendig Nahrung giebet, damit er wurtzeln, wachsen, sich ausbreiten, und seine Früchte tragen kan; dann so die Sonne das Erdreich nicht erwärmete, würde der Erdboden immerzu gantz todt seyn, und nimmermehr keine Frucht tragen können, wie man genugsam siehet, daß den gantzen Winter aller eingesäeter Schatz in der Erden gantz todt lieget, und nirgend hin wachsen will, bis so lange, daß die Zeit herbey kommet, daß die Sonne hinwiederum mit ihrem Schein den Erdboden durchdringet, denselbigen erwärmet, und lebendig macht; so bald dasselbige geschieht, erfreuen sich alle Kräuter, samt dem eingesäeten Saamen, und wächst ein jedes nach seiner Art so wunderbarlich hervor, daß sich der Mensch nicht genugsam darüber verwundern kan.

Der Erdboden ist unterschiedlich, einer ist von lauter Erden kalt und naß, der andere von lauterem Sande hitzig und trocken, und theils mit Erde und Sande vermischt. Die Aecker von lauter Erde sind auch mancherley, einer ist wärmer als der andere, und nach dem einer und der andere lieget, so hat er auch seine sonderliche Würckung, etliche liegen hoch und seynd leimigt, dieselbigen seyn warm und sehr fruchtbar, wie auch die gar schwartzen Aecker dergleichen zu seyn pflegen, etliche aber, die niedrig liegen, denen die Feuchtigkeit und Nässe zuscheust, seyn viel kälterer Eigenschaft und nicht so fruchtbar wie obige.

Die sandigten Aecker sind alle von hitziger Art, und welche allzu hoch liegen, tragen gar wenig Frucht, die Hitze ist Sommers-Zeit bey ihnen zu groß, und thut alles ausbrennen; welche aber niedrig, und auf Wassern oder Quellen liegen, sind nicht so sehr hitzig, weil von Wassern gleichsam eine kalte Feuchtigkeit über sich steiget, und den Sand kühlet, in solchem sandigten Acker thut wol etwas wachsen, aber nicht mit grossem Uberschuß.

Wo gemengte Aecker seyn, die muß man recht erwägen, welch Theil entweder die Erde oder den Sand, eines das andere an der Viele übertrift, dasselbe Theil hat an der Eigenschaft auch den Vorzug, und gehet dem andern Theil an der Art vor, als zum Exempel, so ein Acker mehr Sand hätte, würde der Sand mit seiner Hitze der Erden vorgehen, also auch, wo eine Erde an der Viele übertrift den Sand, so muß des Sandes Natur und Hitze dem Erdreich den Vorzug lassen, und demselben an seiner Würckung nicht verhinderlich seyn. Also hat es die Beschaffenheit mit allen Aeckern, und kan man eines jeden Art, Natur und Eigen-

schaft, wie gemeldet, durch den liegenden Grund wohl erkennen, wie hernach der Bericht mit mehrerm andeutet und zu verstehen giebet.

Von leimigten und schwartzen Aeckern.

Die leimigten und gar schwartzen Aecker, die sich tief in das Erdreich erstrecken, wie derselben im Strelischen, Leobschitz, Rattibor, und an vielen Orten zu finden, seynd der Eigenschaft nach warm und fruchtbar, auch die besten und gar guten Weitzen-Aecker. Wo nun ein solcher gelegener Acker ist, darein wird am meisten Weitzen, Gersten, und wenig Korn oder Haber, als nur zur Nothdurft etwas ausgesäet, es seynd auch in solchem gewächsigem Boden die Wirthschaften gar leicht anzustellen, nachdem alles Getreide darinne wohl und gerne wachsen thut, seynd gemeiniglich warm und starck, behalten lange die Düngung, also daß man oft in sechsjährigen Mist noch Weitzen säen kan. Es müssen auch solche Aecker mit dem Pfluge wohl durcharbeitet werden, und wollen tief geackert seyn, nicht daß man nur den Rasen oben abzeucht, damit man desto ehe davon kommt, wie diejenigen Bauren, so zu Hofe ackern müssen, (welche ihren Rossen nicht zu wehe thun wollen,) zu thun pflegen, sondern man soll tief ackern, und die unterste Erde mit erreichen, welches dem eingesäeten Saamen zuträglich ist. Man kan auch solchen Boden nicht zu tief ackern, das zu seichte Ackern, (wie zuvor gemeldet,) ist ehe schädlicher; derowegen so soll ihm ein jeder selber wohl zusehen, damit recht geackert, und an solcher Acker-Arbeit nichts abgebrochen werde, weilen sich aufs Gesinde allewege nicht zu verlassen ist. Auf solchem guten Boden mag man den Saamen wol dicke aussäen, und die Hand voll Körner nehmen, denn er die Stärcke zu treiben hat: So pfleget auch auf einem solchen Beete so viel, als sonsten auf andern dreyen zu wachsen. Dieser Acker hat keinen andern Zusatz, und ist für sich selber ein lauter Erden, und je tiefer dieser Boden liegt, je bessere Früchte träget er, und alles, was man nur darein säet, ergiebet sich wohl, behält auch die Düngung gar lange, und ist an solchem Acker keine Arbeit vergebens angeleget; doch wo auch dieser Acker allzu niedrig lieget, und man demselben mit Gräben nicht helfen kan, so schadet die Nässe auch leichtlich dem Saamen, und verhindert denselben im Wachsen. Auf solchem Boden wachsen gerne die Eichen, Büchen, Rüstern, Dorn-Büsche und sonsten allerley Holtz, sonderlich auch das Haarweidigt Holtz, so gut zum Zäunen ist, und wo dis Holtz gerne zu wachsen pflegt, allda giebt es guten Gersten- und Weitzen-Acker.

Weisser Acker mit Thone oder Läth vermenget.

Dergleichen Aecker, so vom Ansehen etwas weiß, und mit einem Läth vermischt seyn, die sind kalter Art und gar unfruchtbar, sie tragen nicht gerne Weitzen, als nur Korn und etwas von Haber, der Läth ohne dis ist eine todte Erden, wann derselbe mit der Erden aufgeackert wird, und daß nur ein wenig die Luft solchen

Acker durchgehet, oder daß etwan die Sonne ein wenig darauf scheinet, wird solcher Acker bald dürre, und oben hart, gewinnt wie eine Kruste, daß also nichts hervor wachsen kan; so es aber auch etwas lange regnet, wird solcher Acker bald schwammigt, darinnen das eingesäete Körnlein gleichwie in einem weichen Teige oder Gallert lieget, so in die Länge nicht dauren kan, und endlichen darinnen umkommen muß. Die Flüßigkeit dieses Ackers entwächst daher, daß solcher Acker gleichwie auf lautern Quellen lieget, welche, wenn es nur ein wenig regnet, sich bald ergiessen, über sich steigen, und quellen den Acker also von unten auf, und der gefallene Regen von oben wässernde, und also gantz schwimmigt machen, daß der Acker keine Wärme haben kan, sondern dadurch kalt, zähe und ungeschlacht gemacht wird, dieser Acker kan auch sobald nicht wie ein anderer Boden, weilen er unter ihme zu viel Nässe hat, austrucknen und treuge werden, und je länger solche Nässe im Acker stehen bleibet, je kälter er dadurch, auch sehr ungewächsigt, gemacht wird: Dannenhero saget man, daß solche Aecker Wasser-nöthig seyn. Ein solcher Acker, weil der Grund nicht zum besten ist, und daß der weisse Läth der Ober-Erde schadet, will allzu tief nicht geackert seyn; derowegen ein Ackersmann darauf gute Achtung soll geben, damit er nicht allzu tief in Läth fahre, sondern nur so tief, als die gute Erden liegt, ackere, und als es die Nothdurft ist, auch es der Acker leiden will. Und weilen auch dieser Acker unter ihm die Stärcke nicht hat, so muß im Aussäen diese Maß gehalten werden, daß er mit dem Saamen nicht überschüttet, sondern mittelmäßig und nicht so dicke (wie beym leimigten Acker Meldung geschehen,) eingesäet wird, wie es denn die Erfahrung bey solchen Aeckern selber mit mehrern ausweiset, daß wo man solchen Acker zu dicke besäet, nicht viel zu wachsen pfleget, wie zu Korn recht ist, so muß die Düngung darnach angestellet, und auf 3. Beete der Mist geschlagen werden, und währet solche Düngung in solchen Aeckern über 3. Jahr nicht, doch mag man solchen Acker düngen wie man will, so kan man ihn mit zu vieler Düngung nicht verderben, und ist der Mist diesem Acker sehr nützlich, wird davon erwärmet, und fruchtbar gemacht, wo auch das nicht geschehe, daß solcher Acker öfter gedünget würde, so würde er manchmal gar schlechten Zuwachs geben. So auch dieser Acker den Zusatz von Läthe nicht hätte, welcher ihn kalt und zähe macht, würde er so unfruchtbar nicht seyn, weilen die Erde an ihr selber gut ist; derowegen ist am allermeisten auf die Unter-Erde zu sehen, und wo dieselbe der Ober-Erde nicht gleich und etwan zuwider ist, so muß man sich davor hüten, daß man selbige im Ackern nicht berühret, welches die Ackers-Leute wohl wissen, und solche unfruchtbare Erde nicht leichtlich mit aufackern, auf solchen Aeckern wächst sonst nichts anders von Holtz, als lauter birckigt, doch nicht groß.

Digitized by Google

Von den Aeckern, welche oben gute fruchtbare Erden, unten aber einen todten Sand haben.

Ein solcher Boden, der oben gut, mitten zu wie leimigt, und gelbe ist, und da unten ein gantz todter Sand lieget, hat zwar diese Beschaffenheit, daß er mehr von Wärme als von Kälte ist, und daß aller Saame in der Ober-Erde gerne und wohl wachsen thut, nur daß auch die untenliegende todte Erde, mit ihrer Schärfe, so sie von sich giebet, hinwiederum dem Saamen nicht allerdings zuträglich ist. Denn wo der Saamen diese todte Erden nur im wenigsten berühret, wird derselbe im Einwurtzeln und Wachsen sehr verhindert; als soll mit Fleiß Acht gegeben werden, daß man mit dem Pfluge nicht zu tief hinunter komme, und daß man die todte Erden (wie zuvor auch gemeldet,) nicht mit aufackere, so dasselbe geschehe, und daß der Saame auf den todten Sand solte geworfen werden, würde nichts darnach wachsen, sondern in derselbigen unfruchtbaren Erden gantz für todt liegen und umkommen, sintemalen solche todte Erden dem eingesäeten Saamen kein Leben zum Gewächse geben kan; vor welcher unfruchtbaren Erde man sich vorsehen, und den Pflug im Acker allezeit so führen soll, daß noch ein 3. Finger Dicke der guten Erde auf dem todten Sand liegen bleibt, welche Erde dem Saamen zum Einwurtzeln Stelle behält, damit daß derselbe unter sich wurtzeln, im Erdreich bekleiben, aufwachsen, und seine Frucht tragen kan.

Zu Weitzen und Korn soll der Mist auf 2. und 3. Beete geschlagen werden, und so man diesen Acker wohl zurichtet, und mit der Düngung denselben versiehet, so pfleget er auch gut Getreide zu tragen, den Saamen mag man ziemlicher Massen und was dicker, als beym weiß-thonigten Acker Meldung gethan, einsäen. Denn in solchem Acker aller Saamen, so er nur nicht die todte Erde berühret, wohl und gerne wachsen thut. Mit diesem Acker hat es fast das Aussehen, wie mit dem vorhergehenden weissen lattigten Acker, nur daß dis hierinn der Unterscheid ist, daß bey diesem Acker die gute Erden oben für sich, und der todte Sand auch in seinem Ort unten lieget, und nicht in einander (wo nur nicht zu tief geackert wird,) vermenget ist; und wo das wäre, daß solche Erden tief genug läge, würde sie so fruchtbar seyn, als irgend ein Acker seyn mag, wellen aber dasselbige nicht ist, und daß sich der todte Sand oder sonst dergleichen Erde bald finden läßt, so muß man bescheidentlich, wie angedeutet ist, mit dem Acker umgehen.

Auf diesem Acker wachsen Fichten, Tannen, Stein-Eichen, auch Bircken und sonsten etwas von weichem Holtz.

Roth-leimigter Acker mit Sande vermenget.

In den Gebürgen und auf den Höhen werden leimigte Aecker, so viel rothen Sand haben, gefunden, und weil des Sandes mehr ist als der Erden, so pflegen sie auch sehr hitzig zu seyn, und reissen Sommers-Zeit von der Hitze sehr auf, und

so man der Erden einen Klumpen in die Hand nimmt, so ist sie auf einander dermassen erhartet, als wenn man dieselbe mit Fleiß so hart zusammen geschlagen hätte. Dieser Acker träget allerley Getreide, nur nicht viel Weitzen, mit der Acker-Arbeit mag man ziemlicher Massen verfahren, doch daß man nur nicht allzu tief ackern läßt. Denn je tiefer man hinunter fähret, je mehr man Sand mit herauf bringet, doch lieget auch solcher Boden aufs feuchteste nicht, doch daß man gleichwol im Ackern die rechte Maß halten muß; die meiste Düngung geschiehet zum Korn, und will der Mist zum dicksten nicht geschlagen seyn, damit, weil der Acker vorhin hitzig ist, er dadurch nicht noch hitziger gemacht werde. Die Aussaat auf solchem Acker geschiehet ziemlicher Massen, und wie sonsten gute Korn-Aecker pflegen besäet zu werden.

Wann aber der Leim den Sand übertrift, so ist es ein warmer und überaus fruchtbarer Boden, man mag mit der Acker-Arbeit, item mit der Düngung und dem Aussäen allermassen (wie oben gemeldet ist,) gegen ihme verfahren, ein solcher Acker trägt Weitzen und allerley gut Getreide.

Auf einem solchen Boden, wie zum ersten erwähnet worden, wachsen die Fichten und Tannen am liebsten, und gar wenig von Eichen.

Schwartzer Acker mit Sande vermenget.

Dessen Ackers Art ist zweyerley, als der eine, so in der Höhe liegt, ist ein guter gewächsigter Boden, es wächst darinnen allerley gut Getreide, so man denselben nur zu rechter Zeit mit der Acker-Arbeit wohl versiehet, und ihn, wie recht ist, dünget; doch ist dieser Boden dem obigen schwartzen und leimigten Acker nicht zu vergleichen, sonderlich, so wächst in diesem Acker auch gerne Röthe, und sehr guter Flachs, ist mittelmäßiger Art, nicht zu kalt, auch nicht zu warm, die Erde gehet dem Sande etlicher Massen vor, darum denn auch derselbige um so viel desto fruchtbarer ist, man mag solchen Boden (weil er tief lieget, und sich der todten Erde nicht zu befürchten ist,) wol tief ackern, und an der Acker-Arbeit nichts ermangeln lassen, ingleichen so will dieser Acker wohl gedünget seyn, und weilen er allerley Getreide trägt, so mag man zu Weitzen und Korn den Mist schlagen, wie recht ist, so wird auch der Saamen dicke eingestreuet, doch nicht die Hand so voll (als wie beym ersten leimigten Acker angedeutet) genommen.

Die andere Art dieses Ackers (so in der Niedrige liegen, und dergleichen mit Sande vermenget seyn,) ist kalt und von scharfer Erden, hat bald Wasser, und wäre nicht sonderlich unfruchtbar, wenn ihme die Nässe nicht zu sehr schadete, welche sich der Art nach mit der Erden vergleicht, dem Sande also die Hitze benimmt, und ihn gleich wie tödtet. Und weilen die Erde gleich, wie auch das Wasser beyde kalter Natur seyn, als vereinigen sie sich wohl mit einander, und wird das Kalte dadurch vermehret, der Acker desto mehr erkaltet, Wasser-nöthig und

und flüßig gemacht. Solche Aecker tragen keinen Weitzen, als nur Korn, Haber und etzliche Sommer-Getreide, die Beete müssen gar hoch gemacht werden, damit die Nässe in die Furchen sincket, und dem eingesäeten Saamen nicht so leicht Schaden thun kan. Den Mist soll man zu rechter Zeit führen, und wie bräuchlich ist, zu Korn schlagen, dauret nicht lange, darum so will solcher Acker oft und viel gedünget seyn, welches der Augenschein mit mehrerm giebet, daß, wo der Acker sehr kalt ist, man denselbigen mit nichts mehr und besser, als mit der Düngung, erwärmen und zu rechte bringen kan. Es will auch das Getreide in solchen Aeckern bald erfrieren, der Saamen wird nicht zu dicke, als bey der ersten Art geschicht, ausgesäet, aber gar zeitlich soll man diese Aecker besäen, damit vor dem Froste das Körnlein einwurtzeln, bewachsen und nicht so leichtlich erfrieren kan, und weilen die Nässe immerzu an dem Acker lieget, denselben sehr feuchtet und kältet, als soll man Fleiß anwenden, damit man mit Gräben oder Wasser-Furchen demselben helfen thue. Es werden auch dergleichen Aecker gar viel, der Nässe und Sauerkeit halben, nur zu Wiesewachs gelassen, und theils zur Hütung gebraucht; auf solchem Boden, als auf den Höhen, wachsen gar schöne Eichen, Kiefern und ander gut Holtz, auf der Niedrige aber wächst mehr nicht denn kurtz Kiefricht.

Graue Erden mit groben weissen Sande und viel kleinen Steinlein vermengt.

Hin und wieder werden gar zu viel dergleichen graue Aecker gefunden, welche einen groben Sand mit viel kleinen weissen Steinlein vermenget haben. Ist sonsten ein fester tiefer Boden, sonderlich wo er ein wenig in der Höhe liegt, bringet schön frisch und gut Getreide, und ist auch nicht unfruchtbar, Weitzen und Korn, auch aller Saamen, thut darinnen wohl gerathen, nur daß solcher Acker wohl gedünget, und mit der Acker-Arbeit zugerichtet seyn will. Solcher Acker ist wol kalter Art, aber durch den groben Sand, so von Natur hitzig ist, wird ihme an der Kälte viel benommen, und wo auch solcher Sand der Erden vorgienge, daß dessen mehr, denn der Erden, wäre, so würde er hitzig und nicht allerdings so fruchtbar seyn. In diesen Acker, weil er die Stärcke hat, mag man ziemlich dicke einsäen, und den Saamen nicht sparen, auch so nur halbigt Wetter darnach ist, thut er sich wohl ergeben. Wann aber auch solcher Acker in der Niedrige liegt, also daß die Nässe demselben zuläuft, ist er schon nicht so fruchtbar, als derjenige, so etwas in der Höhe liegt, dann er von der Nässe sauer und unfruchtbar gemacht wird, welche denn verursachet, daß nur Korn und etliche Sömmrige darinnen wachsen will, als muß man ihme mit der Acker-Arbeit helfen, (und wie beym schwartz-sandigten Acker auch angezeiget,) so soll man keine hohe erhabene Beete machen, damit die Nässe in Furchen bleibet, und der Saame also im

Trucke-

Digitized by Google

Truckenen desto besser wurtzeln, aufgehen und wachsen kan, die Düngung geschicht wie sonst zum Korn bräuchlich ist, aber nicht allzu dicke. Auf solchen Boden wachsen auch gerne Eichen und Tannen, sowol auch ander Holtz, so zu brennen gut ist.

Brauner Sand, klein wie Mehl und mit Erde vermengt.

Die Aecker, so an der Farbe braun, und des meisten theils mit einem kleinen Sande wie Mehl vermenget seyn, die seyn schon mehr von Hitze als von Kälte, und ist nicht eine feste Erde. Sie wird Winters-Zeit vom Froste leichtlich ausgezogen, daß der Saamen gar leichtlich erfrieren thut, aber die Sömmrige, als Gersten, Haber, Hirsen, Kraut und Rüben thut im Sommer wohl wachsen und gerathen, Weitzen aber nicht viel, und will auch solcher Acker wohl gedünget und tief geackert seyn, der Saame wird auch nicht so dick, wie anderwärts geschiehet, weil der Acker schon mehr von Sande denn von Erden ist, eingesäet; und dieweil auch in solchem Acker die Winter-Saat leicht umschlägt, und in dem harten Winter Schaden nimmt, so haben etliche diesen Brauch, daß sie zu Hülfe das Brach-Feld alle Jahr mit besäen, als nemlich mit lauter Sömmrige; dazu denn allewegen gedünget werden muß, und wenn solche Sömmrige vom Acker einbracht worden ist, so wird das Feld bald wieder geruhret, und wann es Zeit ist, mit Weitzen und Korn über Winter besäet, und kommt die vorhergehende Düngung dieser Saat etlicher massen zu statten, so auch dis nicht wäre, daß dieser Acker alle Jahr gedünget würde, würde er nicht viel tragen, derowegen sich die Leute dahin befleißigen, daß sie es an der Düngung nicht mangeln lassen. Auf einem solchen Boden wächst nur lauter Tannen-Holtz, und zuweilen eine Stein-Eiche mit zu auf, und ist des Sandes Art, daß darinnen Tannen-Holtz am liebsten zu wachsen pfleget.

Weisser Sand.

Gemeiniglich auf den Höhen und sonsten, wo die Feuchtigkeiten nicht zuschiessen können, und darunter auch keine Quelle ist, seynd solche weisse sandigte Aecker, etliche gar klein wie ein Mehl, etliche auch was gröber, ein solcher Acker ist über die Massen hitzig, und wann es einem solchen Acker nicht immerzu regnet, so thut alles ausbrennen. In der Düngung muß man die Bescheidenheit brauchen, daß man den Mist kaum auf 4. und 5. Beete schläget, und gar dünne, daß nur die Erde ein wenig bestreuet wird, breiten. Denn so man den Mist, so auch hitzig ist, gar zu dicke schlagen wolte, würde eine Hitze zu der andern kommen, und alles verbrennen; darum solche Düngung desto öfter, und fast übers Jahr geschehen muß, und wie mit der Düngung eine Maaß gehalten wird, also muß im Aussäen auch diese Gleichheit, und der Acker nur halb so dicke, als der braune Acker besäet werden.

Sonsten ist es gar eine leichte Ackerarbeit, welche man mit zweyen Rossen verrichten kan, und so man gleich gerne tief ackern wolte, so ist weiter hinunter der Sand

Sand noch hitziger und zum Gewächse gar unbequem, wiewohl ohne dis in solchem sandigten und geringen Boden nicht viel zu wachsen pfleget, und giebet manchmal kaum den Saamen, trägt keinen Weitzen, als nur Korn und etliche Küchen-Speise von Hirsen und Heydekorn.

Vom Holtze pfleget nur gar geringe Kiefericht nicht allzuhoch zu wachsen.

Gelber Sand.

Dieser Boden ist der allergeringste und unfruchtbareste, dazu auch ein überaus hitziger Sand, wo nun ein solcher todter Sand lieget, es sey oben oder unten in der Erden, allda ist nicht zu hoffen, daß was wachsen werde, und so auch gleich über diesem Sande ein ander gewächsiger Boden lege, so will es doch nicht leiden, solchen Acker in die Tiefe zu ackern, wenn das geschehe, würde man solchen todten Sand bald berühren, und so er aufgebracht, den Acker gantz verderben, und unfruchtbar machen; dannenhero siehet man, daß an vielen Orten man nur oben gar seichte, und nur oben kaum den Rasen umackert, und also darein gesäet wird, welches die Ursach ist, daß unter dem guten Boden bald ein gantz todter Sand lieget, und man der todten Erden nicht will zu nahe kommen, und je tiefer dieser Sand lieget, je tiefer kan man ackern, und ist dem Saamen also zuträglicher.

Wann auch ein Acker mit solchem unfruchtbaren Sande erfüllet ist, kan demselben nicht wohl geholfen werden, und ist der nächste Weg, daß man denselben gantz unbesäet liegen läst, weil er ohne dis nicht viel Uberschuß träget. Etliche, so sich von diesem Acker nähren müssen, die besäen denselben nur Stückweiß, und lassen das meiste Theil wüste liegen bleiben, und was also dis Jahr wüste gelegen, das besäen sie aufs andre Jahr, und also fortan pflegen sie diesen Acker zu besäen, bestellen und zu geniessen.

Demnach auch dieser Acker die Stärcke zu treiben nicht hat, als wird der Saamen gar dünne eingesäet, und mit Miste, weil solcher Sand vorhin allzuhitzig ist, gar dünne bestreuet und gedünget. In solchem sandichten Boden wächst das Kiefern-Holtz am liebsten. Wie nun eine jede Erde beschaffen ist, kan man aus dem Zuwachse des Holtzes dasselbige bald erkennen und abnehmen.

Einen jeden Acker nach seinen Qualitäten gäntzlichen zu beschreiben, ist unmüglich, weilen derselben allzuviel und unterschiedlich seyn, auch öfters ein Gewände, ein Stück besser als das ander ist; wer aber nun Lust und Liebe zum Ackerbau hat, der mache ihm seinen Acker wohl bekandt selber, und erlerne aus allen Umständen, was Art und Eigenschaft er sey, und wie er ihme thun soll, damit er ihn am allerbesten brauchen und nützen möge.

Von Feldern, wie sich dieselben alle Jahr an Namen verändern.

Ein jedwedes Guth oder Vorwerck, so nach Huben-Zahl ausgesetzt, soll haben 3. Felder, als eines, so da ist das Winter-Feld, darinnen man im Herbst die

Winterung, als Weitzen und Korn, säet, und also über Winter liegen läst, das ist also das erste.

Das ander wird genannt das Sommer-Feld, darein man im Frühlinge bald nach Weihnachten etwan im Martio allerley Sommer-Getreide, als Gersten, Haber, Erbsen, Hirsen, Heyde-Korn, Lein- und Hanf-Korn auszusäen pflegt.

Das dritte Feld bleibet im Sommer unbesäet liegen, so man zu Hütung fürs Vieh braucht, davon es denn auch das *Braach*-Feld genennet wird.

NB. Es ist aber zu mercken, daß die Felder, wie sie jetzt beschrieben, die Namen ins künftige nicht behalten, sondern sich auf nachfolgende Weise alle Jahr verändern.

Num. I.

In das Feld, so den vorhergehenden Sommer-Weitzen und Korn getragen, und auch darum das Winter-Feld genennet worden, wird auf den andern Sommer, hernach auf den Frühling etwan im Martio das Sommer-Getreide gesäet, und also nicht mehr das Winter- sondern wegen gemeldter Sommer-Saat, das Sommer-Feld genennet.

Num. II.

Belangend das ander Feld, so vorhergehenden Sommer mit Gersten, Haber und anderer Sömmrige besäet gewesen, und derentwegen auch damals das Sommer-Feld genennet worden, wird auf den andern Sommer nicht besäet, bleibet zur Hütung liegen, dannenhero solch Feld den vorigen Namen verlieret, und also das Braach-Feld genennet wird.

Num. III.

Das dritte Feld, so vorhergehenden Sommer unbesäet, und das Braach-Feld gewesen, welches man bis zu Johanni mit Hütung genossen, wird nachmals um Pfingsten mit Miste beführet, und bald umgerissen, verändert und verlieret seinen Namen hierdurch, daß es anjetzo vor Winters, bald nach Michaeli, mit Winter-Getreide, als Weitzen und Korn besäet, und nun deswegen das Winter-Feld genennet wird.

Also werden alle Jahre die Felder umgewechselt, und wird immerzu ander Getreide darauf gesäet, nach welcher Saat-Zeit dann die Felder immerzu genennet werden; geschicht darum, daß man mit der Düngung desto besser fortkommen kan, und so man alle Jahr die drey Felder immerzu nur mit einerley Getreide besäen, den Saamen kein mal umwechseln, auch die Felder eines um das ander nicht ruhen lassen wolte, so würden es die Aecker in die Länge nicht thun, sondern gantz schwach und unfruchtbar werden, und endlichen nicht viel tragen wollen. Derowegen es der Nothdurft ist, daß allewegen 2. Felder besäet, und das dritte Feld unbe-

unbesäet gelassen wird, zu diesem Ende, damit das eine ruhen, und künftig desto bessern und reichlichern Zuwachs haben kan.

Es seynd aber auch andere Gelegenheiten, daß man auch die Aecker in 3. Feldern liegen hat, welche aber wegen des, daß sie gar einen geringen Boden haben, und daß sonsten in Wäldern Hütung die Fülle verhanden, jährlichen allzugleich besäet werden, und keines zur Hütung oder Braache liegen bleibt; und wo auch das nicht wäre, so würden solche Bauers-Leute öfters wenig von Getreide zu verkaufen haben, welches ihnen gleichwohl zu statten kommt, und etlicher Massen aushilft, und wird in das dritte Feld, so billig Braache liegen und ruhen solte, nur von Küchen-Speise, als von Hirsen, Heyde-Korn, Hanf und dergleichen ausgesäet. Wenn nun diese erste Art der eingesäeten und zugewachsenen Sömmrige eingebracht wird, so wird solcher Acker bald geruhrt, eingeeget, und wiederum zu Winter-Saat geackert, und also Korn darein gesäet, und sagen solche Wirthe, daß solcher Acker schon vorhin gedünget, gebraacht und mürbe gemacht ist; derowegen es unnöthig, selbigen allererst noch einmal braachen zu lassen, sondern man nur bald mit der Ruhren verfahren mag.

Ob nun wol solcher Acker (wie erzehlet ist) alle drey Jahr gedünget wird, und fast das Ansehen hat, es solte dem Acker nicht viel schaden, wann er gleich alle Jahr besäet wird, so sagen doch die alten Wirthe, daß nimmermehr solcher Acker ungeruhet das tragen wird, was er tragen kan, wann er das dritte Jahr geruhet hat, und nachmals wie recht ist, gedünget, und mit der Ackerarbeit versehen wird, so kan auch solcher Acker (den man alle Jahr braucht und geneust, die Kraft, Stärcke, und Würckung nicht haben, als derjenige Acker hat, welcher seine Ruhe immerzu das dritte Jahr verbracht, und sich gleichsam wiederum erholet hat. So giebt es auch die Erfahrung, daß in solchen Aeckern, als welche alle Jahr gesäet werden, das Getreide nur in die Halmen wächset, und wenig Körner giebet, es mag aber ein jeder seinen Acker gebrauchen, wie er vermeynet, daß er ihm am besten trage und zu geniessen sey. Man saget: Ländlich sittlich, wie es nun ein jeder Ort giebet, und daselbsten der Brauch ist, auch einer daselbsten wohnen will, so muß er sich nur lernen in dieselbe Landes-Art schicken, und seine Gelegenheit darnach anstellen.

Von der Acker-Arbeit.

Der gantze Ackerbau, wie derselbe durchs gantze Jahr verrichtet wird, bestehet in folgender Arbeit:

1. In der Düngung
2. Braachen
3. Wenden
4. Ruhren
5. Egen
6. Im Aehren
7. Stürtzen
8. Ackern
9. Furchen ausstechen
10. Wasser-Furchen machen.

So vielmal muß der Acker durchgraben und durcharbeitet werden, so er das Seine thun soll, und zu Erhaltung des menschlichen Lebens Früchte tragen soll.

Diese Acker-Arbeit wird getheilet in zween Theile,
Als:

Erstlichen gehöret zur Winter-Saat.

Die Düngung	Das Aehren
Das Braachen	Egen
Wenden	Furchen ausstreichen
Ruhren	Wasser-Furchen machen.

Fürs andre zur Sommer-Saat.

Die Düngung	Das Ackern
Die Stürtzung	Egen.

Wie nun diese Arbeit nach einander anzustellen und zu verrichten ist, davon wird (wie hernach stehet) weiter Bericht gethan.

Was die Düngung sey.

Die Düngung ist des Ackers beste Artzney, damit derselbe kan curiret werden, wann er vermagert, und durch vielfältige Besaamung etwan erkaltet und kranck worden ist, und daß er Schwachheit halben nicht mehr tragen will, so muß man ihm also mit der Düngung zu Hülfe kommen, ihn dadurch erwärmen und stärcken, auch ihn so viel desto mehr mit Miste beführen lassen, damit er wiederum gesund werde, und seine vorige natürliche Würckung bekomme. Dann so man den Acker nur immerzu geniessen, und keinmal denselben ruhen oder düngen lassen wolte, würde er endlich so mager und schwach werden, daß er nichts denn Unkraut bringen thäte; derowegen ein jeder Acker auf solchen Fall, wann er an der Stärcke abgenommen und nicht mehr taugen will, gedünget soll werden, und ist also die Düngung (wie gemeldet) recht des Ackers Artzeney, dadurch er curiret und wieder zu recht gebracht wird.

Wozu die Düngung dienet?

Demnach durch vielfältige Arbeit und Besämung die Aecker von Tage zu Tage an Stärcke abnehmen, und durch vielfältiges Treiben des Gewächses ermüden, vermagern und nicht mehr fruchtbar seyn, als dienet die Düngung darzu, daß wann die Aecker damit versehen werden, sie wiederum gut Getreide bringen, wie man denn augenscheinlich siehet, daß in den gedüngten Aeckern immerzu und bey weitem schöner Getreide, als in den gar magern Aeckern zu wachsen pfleget, und das hat man aus langwieriger Erfahrung wahrgenommen, daß die Düngung zu mageren und eingesessenen Aeckern in alle Wege gut und nothwendig ist, und wo die Aecker zu gebührender Zeit nicht mit Miste beführet werden, so thut der Acker umschla-

umschlagen und gantz verderben, und daher kommt das allgemeine Sprichwort, daß man zu sagen pfleget, es seyn vorsitzliche, ausgemagerte, und verwüstete Aecker, welche nichts tragen wollen, aber wie gemeldet, so kan man solchen Aeckern wohl helfen, und mit der Düngung wieder zu recht bringen, also ist die Düngung (wie angezeiget) sehr nöthig, und den Aeckern dienlich.

Was man Braachen heist?

Braachen haben die Alten geheissen, wann sie denjenigen Acker, so vorhergehenden Sommer Gersten und Haber getragen, nachmals bis zu Johanni unbesäet liegen, und also ruhen lassen, sich den Sommer über der Hütung darauf gebraucht, und denn um Pfingsten denselben mit Miste beführet, den Mist also untergeackert, und das Erdreich gleichsam zum erstenmal mit dem Pfluge gebrochen, und umgerissen haben, dannenhero dann das Feld (wie zuvor auch angedeutet ist) davon den Namen bekommen, und jederzeit das Braach-Feld ist genennet worden.

Warum man den Acker braachen soll, und wozu es gut sey?

Dieweil das Winter-Getreide als Weitzen und Korn an dero Eigenschaft zärter und herrlicher ist, als das Sommer-Getreide, so will es auch um so viel desto mehr einen milderen und wohl zugerichteten Acker haben; derowegen man den Acker zur Winter-Saat mehrmal ackern, und besser, als zur Sommer-Saat, zurichten muß, und je besser man den Acker mit dem Pfluge durcharbeiten läst, je besser sich das Erdreich auf einander setzt, und der eingesäete Saamen darinnen wurtzeln und sich verwahren thut, damit er Winters-Zeit nicht so bald erfrieren, oder sonst Schaden nehmen kan. Darum ist gut, daß man anfänglich den Acker braachet, damit die Quecken im Erdreich zerrissen werden, fürs ander, daß sich der Rasen wohl erliegen, und die Erndte-Zeit über faulen kan, und denn fürs dritte daß die Luft den Acker von aller zähen Feuchtigkeit reinige, denselben austruckne und fein mürbe mache, auf daß er sich wohl arbeiten lasse.

Was Wenden sey?

Das Wenden ist eben eine solche Acker-Arbeit, wie das Braachen und geschiehet, sobald die Erndte vorüber, wenn man siehet, daß der gebraachte Acker wegen seiner Stärcke sehr bewachsen ist, so wird der Acker (wie zuvor mit Braachen geschehen,) mit dem Pfluge zum anderntmal umgerissen, und das heist man den Acker umgewandt. So aber solcher Acker nicht sonderlich nach dem Braachen bewachsen, und man siehet, daß es der Nothdurft nicht ist, darf man den Acker zum anderntmal gar nicht umwenden, und zu Ersparung solcher grossen Mühe soll man nur bald, wie bräuchlich ist, den Acker ruhren.

Warum man den Acker wenden soll, und worzu es dienet?

Dieweil nach dem Braachen die starcken Aecker sehr zu bewachsen pflegen, und durch stetiges Regnen allzusehr mit Quecken überzogen werden, also, daß sie den Acker gantz zähe machen, so muß man den Acker gantz aufs neue wenden, und das geschicht darum, daß die wilden ausgewachsenen Quecken zum andernmal gleich wie zerbrochen und zerrissen werden, damit sie nicht können zu Kräften kommen, und den Acker so zähe machen, und daß sich der Acker desto besser soll arbeiten lassen; denn wo das nicht geschehe, so würden so grosse Erdschollen im Ruhren verbleiben, und dieselben wegen der Zähigkeit, mit dem Egen nicht zu zwingen seyn. Es geschiehet aber gar selten, daß die gebraachten Aecker umgewendet werden, sonderlich in den geringen Aeckern ist es gar nicht der Nothdurft, sondern wo man halbicht siehet, daß es unterlassen werden kan, so wird der Acker nur bald geruhret, und also an der Zeit etwas ersparet.

Was man Ruhren heißt?

Die alten Wirthe heissen den Acker geruhret, wann sie mit den Haacken denjenigen gebraachten Acker queer über überfahren, und die umgerissene Erde führen, so zuvor im Braachen nach der Länge des Ackers gemacht, gleichsam nur mitten entzwey reissen. Diese Art zu ackern ist die dritte Acker-Arbeit, so man zur Winter-Saat thun muß, und auch nur die andere Art zu ackern, denn so das Wenden nach dem Braachen nicht vonnöthen, so wird der Acker, (wie zuvor gemeldet ist,) nur bald geruhret und darauf zugeeget.

Warum man den Acker ruhren soll, und wozu es dienet?

Wann der Acker nach dem Braachen sich wohl erlegen, und der Rasen gefaulet hat, so dienet das Ruhren darzu, daß die lange Furchen mit den Haacken quer über überfahren und entzwey gerissen, und also zerstücket werden, damit daß man den Acker mit der Egen desto besser zwingen kan, und wo die im Braachen gemachte lange Furchen also verbleiben, und nicht mit den Haacken zertheilet werden solten, würde man denselbigen mit dem Egen gar wenig anhaben, und gar schlechten Nutzen schaffen können, derohalben ein jeder fleißiger Wirth das Ruhren nicht unterlassen, sondern dasselbige mit sonderem Fleiß verrichten, die Quer-Furchen mit den Haacken nicht allzuweit, und fein genau zusammen führen soll, auf daß die Erdschollen desto genauer zerreissen, aufs kleinste als es seyn kan, gemacht, auch um so viel desto besser mit dem Egen können zurechte gebracht werden.

Was man Egen heißt?

Das Egen geschiehet auf vielerley weise, als 1) so wird der geruhrte Acker eingeeget, das ist, man hat höltzerne gevierte Egen, mit eisernen Zincken, und werden derselbigen allemal zwo zusammen gehenckt, daß sie ein Beet überstreichen, damit wird der Acker vielfältig nach der Länge und Quere überfahren, und

zuge-

zugeeget. Und gleichwie von gemeinen höltzernen Rechen, so man in Tätz-Gärten brauchet, das Rechen den Namen hat, also hat auch das Egen den Namen von den eisernen Rechen oder Egen bekommen, und so ist eines wie das andere: Sobald nun dieser geruhrte Acker zugeeget wird, so fängt man an zu ähren, und alsobald zum Saamen zu ackern.

2. Wenn man zur Winter-Saat ähret, und den Weitzen und das Korn eingesäet hat, so wird dieser Saamen nach der Länge eingeeget.

3. So wird derjenige Acker, so vor Winters gestürtzet ist worden, (und darein man Sömmrige zu säen pfleget,) etwan im Frühlinge eingeeget, damit man denselbigen vollends ackern und besäen kan.

4. Wenn man das Sommer-Getreide einsäet, so wird derselbe Saamen, wie recht eingeeget, und ins Erdreich begraben.

Es wird das Egen in zwey Theil abgetheilet, als zur Winter-Saat wird erstlich der geruhrte Acker, und dann der ausgesäete Winter-Saame, als Weitzen und Korn, eingeeget.

Fürs andre so wird zur Sommer-Saat der gestürtzte Acker, und dann alles Sommer-Getraide, als Gersten, Sommer-Korn, Haber, Erbsen, Hirsen, Heydekorn und dergleichen Sömmrige, ein jedes nach seiner Art eingeeget.

Warum man den Acker egen soll, und worzu es dienet?

Erstlich ist das Egen nothwendig, daß man den geruhrten, gestürtzten und umgerissenen Acker wiederum gleich macht, damit sich das Erdreich wohl auf einander setzen thue, und der eingesäete Saamen sich unter die Acker-Fuhren oder Erdschollen, darunter er leichtlich Schaden nehmen möchte, nicht verfallen kan. Fürs andere dienet es dazu, wann also der Acker oft in die Queer und Länge überfahren wird, daß sich die Quecken von der Erden fein ablösen, und der Acker von allem Unkraut, daß dessen so viel hernach nicht aufwachsen kan, sich reiniget. Und fürs dritte, wenn man den Saamen aussäen thut, ist es sehr nützlich und gut, daß derselbe mit den Egen öfters überfahren, untergeeget, und gleichsam in die Erde begraben werde, damit daß er im Acker um so viel desto eher und besser einwurtzeln, und seine Früchte tragen kan; wo auch das nicht geschehe, und der Saamen also oben auf dem Acker solte gelassen werden, würde dessen nicht viel zu Nutze kommen, sondern der meiste von Vögeln aufgefressen werden, auch der übrige den Winter über auf dem Acker erfrieren, oder sonsten von Schnee umkommen. So nun aus dem eingesäeten Saamen ein neuer vollkommener Leib wachsen, und sich derselbe verneuern soll, so muß er wie ein irdischer Leib in die Erde geleget, und wohl bescharret werden, alsdann wird er dasjenige Ende, worauf es angesehen ist, wohl erlangen.

Was

Was ähren sey?

Im September, auf Mariä Geburth, ist die rechte Zeit, daß man den geruhrten und eingeegten Acker, nunmehro zur Winter-Saat, mit der letzten Acker-Arbeit bestellet, und daß man solchen Acker gantz aufs neue mit dem Pfluge umackert, Beete macht, eines neben das ander, wie recht ist, und soll ein jedes Beet vier Umgänge, oder acht Acker-Furchen haben. Solche Art nun zu ackern, heissen die Bauren auf ihre Art geährt: ist aber nur auch, wie das vorige, eine gemeine Acker-Arbeit, nur daß eine jede Art eine vor der andern dadurch unterschieden wird, und seinen sonderlichen Namen hat. Wann nun zu einem 2. oder 3. Malter Saamen Acker fertig ist, mag man denselbigen bald besäen, und den Saamen wohl einegen, darnach so werden die Furchen zwischen den Beeten ausgefahren, und die Wasser-Furchen gemacht.

Warum man den Acker ähret, und wozu das Aehren gut sey?

Wenn nun der Acker, (wie gemeldet,) mit dem Braachen, Ruhren und Egen wohl durchgearbeitet und zugerichtet ist, und die Zeit herbey kommt, daß man den Saamen einsäen soll, so ackert man den zugerichteten Acker wiederum gantz aufs neue um, und macht feine erhabene Beete. Das ist nun die letzte Acker-Arbeit zur Winter-Saat, und geschicht dis Ackerwerck erstlich darum, daß die noch im Erdreich verbliebene Acker-Fuhren, oder Erdschollen, als welche man mit dem Ruhren nicht hat zerreissen, oder mit dem Egen nicht gäntzlich zwingen, und zurechte bringen können, vollends mit dem Pfluge entzwey geschnitten werden. Fürs andere, wann der Acker so oft durchfahren, und mit dem Pfluge umgerissen wird, daß er desto milderer, und die Erde gleichsam zermahlen werde. Und dann fürs dritte so wird solcher Acker, wie recht ist, neu umgerissen, zu einem Grabe gemacht, damit daß der Saamen in neue frische Erde kommt, und daß derselbige gleich kan eingesäet, wohl eingeeget und vergraben werden, und je kleiner der Acker gemacht ist, je besser wird der Saame darinne wurtzeln, darum so muß er so vielmal umgerissen, und mit dem Pfluge umgeackert werden.

Was Furchen seyn?

Dasjenige werden Furchen genennet, wo die Beete bey der Winter-Saat der Länge nach zusammen stossen, und zu beyden Seiten der Abschuß ist, dieselben pfleget man mit dem Pfluge nur einmal auszustreichen oder auszufahren, damit die Furchen einen Abschuß haben, und die Nässe sich darinnen nicht aufhalten kan.

Warum man Furchen ausfähret?

Dieweil der ausgesäete Saamen im Aussäen in die Beete-Furchen zu verfallen pfleget, auch dessen viel mit der Egen hinein geschleppet wird, als werden die Furchen, um zweyerley Ursachen willen, zwischen einem jeden Beete mit dem Pfluge

Pfluge ausgefahren. Erstlich daß man mit des Pfluges Seiten-Brette den in den Furchen liegenden Saamen gleichsam erhebt, und aufs Beet hinauf streicht; denn er daselbst bessere Gelegenheit zum Einwurtzeln und Wachsen hat, als wenn er solte in Furchen liegen bleiben, und umkommen. Fürs andere so streicht man die Furchen deswegen aus, daß sich die Nässe vom Regen und das Schnee-Wasser im Acker nicht so leicht aufhalten, sondern in Furchen abschiessen, und sich verlaufen kan.

Was Wasser-Furchen seyn?

Die Wasser-Furchen, sonderlich bey der Winter-Saat, seynd dem eingesäeten Saamen sehr nützlich, und werden solche queer über den Acker, und wohin der Acker den Hang hat, auch allererst wenn die Saat-Zeit verbracht ist, gemacht; als man führet mit dem Pfluge über den gantzen Acker eine Furche unterwärts, und die andere Furche darneben wiederum aufwärts, so tief als der Pflug hinein kan; diese zu beyden Seiten aufgefahrne Erde muß man mit einer Schaufel rein auswerfen, und keine Erde in der Furchen liegen lassen, so ist dieselbe, wie recht ist, gemacht, es falle nun ein Regen so groß, als er wolle, so kan das Wasser aus allen Furchen in diese Wasser-Furchen treten, und auch die Winter-Nässe jederzeit dadurch ablaufen; und das heist man Wasser-Furchen.

Worzu die Wasser-Furchen dienen?

Es ist von den Alten nichts erdacht, es hat müssen zu was dienlich und nützlich seyn. Dannenhero die Wasser-Furchen wegen Niedrigkeit der Felder ihren Ursprung haben; und wo man siehet, daß in Feldern viel Wasser stehen bleibet, und nicht fort will, so muß man ihme mit Graben oder solchen Wasser-Furchen, wohin der Acker den Hang hat, helfen, damit die Nässe jederzeit ihren Fortgang haben, und der Acker austrucknen kan. Dann so das Wasser im Acker stehen bleibet, so thut es den Saamen aussauren und ersäufen, geschicht dadurch grosser Schaden, und also seyn die Wasser-Furchen nöthig, und dienen dazu, daß die Winter-Nässe und der Regen abgeführet, und der Acker trucken gemacht werde. Das ist also nun die erzehlte Acker-Arbeit, so man alleine nur zur Winter-Saat anstellen muß.

Was man stürtzen heist?

Nach vollendeter Winter-Saat, und wann alles Getreide eingekommen, auch die Küchen-Speise, als Kraut und Rüben vom Felde eingebracht, und daß auch sonst nichts mehr auf dem Felde zu thun ist, etwan im October oder November, und sobald man andrer Arbeit halben darzu kommen kan, stürtzt und reist man denjenigen Acker, so vergangenen Sommer Weitzen getragen, und man darein aufn künftigen Frühling Gersten säen will, vor Winters um, und läßt den Acker also über Winters sich erliegen, und heist man die Acker-Arbeit also gestürtzt.

Wo aber nicht gedüngte Weitzen-Aecker seyn, so muß man diejenigen Korn-Aecker, darein man Gersten, oder das Braach-Feld, darein man Hirsen, Heyde-Korn und dergleichen Sömmrige säen will, um diese Zeit (wie gemeldet ist,) mit Miste beführen, und alsobald wie auch den Kraut-Acker zum Lein-Saamen, umstürtzen und geschicht auf eine solche Weise fast wie mit dem Braachen.

Etliche aber stürtzen was weitläufftiger, und also, daß sie aus 2. Acker-Furchen nur eine machen, und den umgeworfenen Rasen gleich auf dem andern stehenden Rasen um oder auflegen, welcher also den Winter über auf einander liegen bleibt, und der Acker fein mürbe vom Gefröste gemacht wird.

Worzu das Stürtzen dienet?

Demnach etliche Getreide nicht gerne in den allzu zähen Aeckern wachsen, als werden diejenigen Aecker zum Sommer-Korn, Gersten, Hirsen, Heyde- und Hanf-Korn, wie auch zum Lein vor Winters mit dem Pfluge umgerissen, und gestürtzet, und erstlich darum, daß die Quecken zerrissen werden. Fürs andere, daß sich der Acker den Winter über erliege, der Rasen auf einander faule, daß er auf den Frühling nicht so zu Kräften kommen kan. Und fürs dritte, daß der Acker durch das Gefröste ausgezogen und mürbe gemacht werde, läst sich besser arbeiten und zurichten, als wenn er allererst von neuen soll umgerissen werden, und hat mit dem Stürtzen fast alle diese Beschaffenheit, wie mit dem Braachen, nur daß dieser Unterscheid dabey ist, daß das Braachen im Sommer bald nach Pfingsten, und das Stürtzen kurtz vor Winters geschiehet; derowegen dann auch diese zwo Acker-Arbeiten, im Namen einander unterschieden, die eine das Braachen, die andere das Stürtzen genennet wird, und ist doch nur eine Arbeit, und wenn der Acker also vor Winters gestürtzet wird, so ist es fast halbe Düngung, und die Quecken lösen sich aus dem Acker fein abe, daß man dieselben Hausen-Weise zusammen rechen und abführen kan.

Was Ackern sey?

Man möchte dafür halten, daß dasjenige, was man mit dem Pfluge umreist, alles geackert hiesse, welches auch fast ein solch Ansehen hat. Es haben aber die alten Wirthe gleichwol einer jeden Acker-Arbeit ihren sonderlichen Namen daher gegeben, daß man eine jede Art zu ackern dadurch weiß zu unterscheiden, und wenn ich gleich vielfältig sehe mit dem Pfluge zu Acker fahren, und wüste nichts zu unterscheiden, würde ich einen andern nicht berichten können, was eine und die andere Acker-Arbeit bedeute, und zu was Ende dieselbe angesehen ist; derowegen daß man wissen kan, worzu eine jede Arbeit, so mit dem Pfluge verrichtet wird, dienet, so hat man dieselbe (wie zuvor gemeldet,) abgetheilet, und einer jeden Art zu ackern ihren Namen gegeben. Nun wird der Acker zur Sömmrige nur einmal umgerissen, und alsobald darein gesäet, diese Art heißt man Ackern, zur Winter-

ter-Saat aber muß man mehr denn einmal zu Acker fahren, und wenn man siehet also ackern, soll ein jeder bald wissen, was Art man ackern werde, ob zur Winter-oder Sommer-Saat das Ackern angestellet, und das kan man mit mehrerm bey der Ackerarbeit erkennen, und auch bey der Zeit abnehmen, weil die Winter-Saat vor Winters, und die Sommer-Saat nach Winters-Zeit verrichtet wird, wie mit mehrerm angedeutet ist. Man findet ihr viel, die nicht wissen, was Braachen, Ruhren, Egen, Aehren, und dergleichen Ackerarbeit heißt, sondern ein jeder, der es nicht verstehet, heißt es alles geackert; damit ein jeder aber nun den Unterscheid der Ackerarbeit wissen kan, und wie man eine jede Art zu ackern pfleget zu nennen, als ist dasselbige den neuen Wirthen weitläuftig vor Augen gestellet. So man nun dieses Büchlein mit Fleiß lesen, und sich daneben ein wenig in Wirthschaften umsehen wird, derselbe wird mit gar leichter Mühe sich in den Acker-Bau wohl finden, und bald verstehen, wie eines und das andere gemeynet ist. Dieses ist nun also die letzte Ackerarbeit, so zur Sommer-Saat geschicht, und welche man der andern Ackerarbeit nach Ackern heißt: Wann nun dieses also verbracht ist, so wird die Sommer-Saat eine nach der andern eingesäet, und also damit beschlossen.

Warum man den Acker umreissen oder ackern soll?

Aller Saamen, so seine Frucht bringen soll, muß göttlicher Ordnung nach ins Erdreich zuvor vergraben werden, und darinn gantz ersterben, alsdann so wächst aus dem Geiste, so nicht erstorben, ein anderer neuer Leib hervor, und die Erde giebt die vorige Frucht an der Gestalt wieder, damit man sich derselben wie zuvor gebrauchen kan. Derowegen so muß nun der Acker zuvor umgerissen und umgegraben werden, damit daß der eingesäete Saamen seine Grabstelle darinnen habe, verwese und wieder zu seiner Zeit hervor grünen und wachsen kan, und das geschicht auf keine andere Weise, als wenn man den Acker zu seiner Zeit braachet, ruhret, stürtzet, und letztlich umackert, welches also nothwendiger Ursachen halben, wie angedeutet ist, geschehen muß, sonst wo der Acker nicht beackert, und das Körnlein, wie recht ist, eingesäet wird, so kan es auch keine Frucht tragen, darum das Ackern nothwendig, und vor allen Dingen geschehen muß.

Von der Düngung, so da vielerley ist.

Die erste Düngung.

Geschicht zur Winter-Saat, auf das Braach-Feld, etwa die Woche nach Pfingsten, oder im Anfang des Junii, und sobald der Mist ausgeführet ist, soll er auch bald gebreitet, und aufs eheste, als es seyn kan, untergebracht werden. Der Mist soll darum nicht lange auf dem Acker liegen bleiben, damit er nicht zu sehr ausdorre, und die besten Kräfte von der Sonnen ausgezogen werden, und wo gute starcke Aecker seyn, und man zu Weitzen düngen will, muß man den Mist noch so dicke

schlagen, doch daß man allewegen die Güte des Ackers, und was man darein säen will, wahrnehmen soll, und wo solche starcke Aecker seyn, mag man zu Weitzen düngen, wie man will, auch je stärcker und dicker der Mist, je länger hält er in solchen Aeckern wieder, wie es die Erfahrung giebet, daß in vielen Orten also gedünget wird, daß man in sechs- und dreyjährigen Mist Weitzen und Korn säen kan. Wo aber die Aecker sandigt, und nicht so starck seyn, ist besser, daß man zu Korn alle drey Jahr dünget, weil in solchen Aeckern der Weitzen allerdings nicht wachsen will, sondern leichtlich umschlägt, und das Korn in solchen Aeckern sich viel besser ergeben thut.

In den gar sandigten und geringen Aeckern muß man den Mist zu Korne kaum auf 4. Beete schlagen, gar dünne, sonst wo der Acker mit Miste überführet wird, brennet alles Getreide aus, auch währet solche Düngung nicht lange, und nur kaum ein oder aufs längste 2. Jahr.

Wann nun solche unterschiedene Aecker seyn, muß sich der Ackers-Mann darnach richten, und bey ihme erwägen, was darein am besten zu säen sey; auch die Düngung darnach anstellen, und wird gemeiniglich an vielen Orten, in dergleichen Aecker nur Hirsen, Heydekorn und dergleichen Küchen-Speise gesäet. Auch wird im Junio der Mist auf den Rüben-Acker geführet, und alsobald untergebraacht, und bleibet der gebraachte Acker bis zu Jacobi, (da man alsdann den Rübe-Saamen zu säen pfleget,) liegen.

Die andere Düngung.

Wann die Weitzen- und Korn-Aecker im Junio, aus Ursachen, daß etwan nicht Mist vorhanden gewesen, nicht haben können gedünget werden, so ist das die andere Mist-Fuhre, wann man den Mist zur Winter-Saat etwan im Augusto auf den geruhrten Acker, sobald derselbe eingeeget ist, pfleget auszuführen, welcher alsobald gearbeitet, untergeackert, und entweder Weitzen oder Korn darein gesäet wird. Es ist aber die erste Düngung besser als diese, und geschicht solche langsame Mist-Fuhre gemeiniglich bey armen Bauers-Leuten, welche nicht viel Viehe haben, daß ihnen um Pfingsten etwan der Mist mangelt, und nicht genugsame Düngung haben, oder wegen Mangel des Zug-Viehes, daß sie denselben um diese Zeit, wenn man zu braachen pfleget, nicht ausführen können, alsdann führen sie ihn hernacher aus im Augusto, wenn sie säen sollen.

Die dritte Düngung.

Wird die Herbst-Mist-Fuhr genannt, darum, daß man Herbst-Zeit etwan im October, oder zu Anfang des Novembris, und kurtz vor Winters, ehe es zugefrieret, (wann schon alle Arbeit auf dem Felde vorüber ist,) den im Sommer gemachten oder übrigen Mist in das Feld, wo diesen Sommer die Wintrige gestanden, auf die Korn-Aecker zu Gersten, und dann endlich zu Hirsen, ins Braach-

Feld,

Feld, oder zu Heydekorn, Hanfkorn oder Lein-Saamen, oder auf dem Kraut-Acker ausführet, welche Düngung zur Sommer-Saat die beste ist; sobald auch dieser Mist ausgeführet und gebreitet ist, soll im alten Monden untergestürtzet werden, und also über Winter liegen bleiben, damit daß er faulen, und dessen Fettigkeit wohl in Acker einziehen kan, der Mist wird gemeiniglich auf 3. Beete wie zu Korn geschlagen.

Die vierdte Düngung.

Geschicht im Frühlinge, wann man zu Acker fähret, aus diesen erheblichen Ursachen, wann man vor Winters etwan anderer Verrichtung halben zur Mist-Fuhr nicht gelangen können, item so es an Miste gemangelt, oder daß der Ackersmann faul und langsam ist, daß er eine Arbeit nach der andern nicht, wie billig, befördert, oder mit der Fuhr nicht zukommen mögen, so pflegen solche langsame Wirthe, (wie auch bey der andern Düngung angemeldet,) den Mist auswärts etwan im April, zur Gersten, Hirsen, Heydekorn, und anderm dergleichen Getreide, auf den vor Winters gestürtzten Acker, sobald derselbe geruhret, und wohl eingeeget ist, auszuführen, wird bald untergeackert, und darein gesäet.

In denen Orten, da man im Brauche hat, alle drey Felder zu besäen, gebraucht man sich dieser Düngung am allermeisten in dasjenige Feld, so gemeinem Brauch nach diesen Sommer Braache liegen, und ruhen solte, darein säen sie allerley Küchen-Speise, und wann das Getreide wieder von Acker kommt, so ruhren und besäen sie den Acker bald wiederum mit Korn, darzu sie nicht allererst düngen dürfen.

Diese Düngung ist nicht so gut, als wann sie vor Winters geschicht, dann sich derjenige Mist, so vor Winters in Acker kommt, den Winter über wohl erliegen und faulen kan, da sonsten der im Frühling ausgeführte Mist um diese Zeit gantz rohe, und dem vorigen nicht zu vergleichen ist, es müssens aber arme Leute machen, wie sie können, nicht wie sie gerne wollen. Aller Mist soll im alten Monden ausgeführet werden, es soll nicht so viel Unkraut darinnen wachsen, als wenn er im neuen Monde geführet wird.

Dieses ist also kürtzlich angedeutet, wie und wann man den Acker zu rechter Zeit, nemlich des Jahres viermal düngen kan, und welche Art zu düngen die beste sey.

Von Eigenschaften des Mists.

Gleichwie in allen Sachen ein Unterscheid ist, also hat es auch eine solche Beschaffenheit mit dem Miste, daß einer zum Düngen besser denn der andre ist, und hält man den Schaaf-Mist für den allerbesten und stärcksten, wird auf die Weitzen-Aecker ausgeführet, auch wird der Lein-Hanf-Kraut und Rüben-Acker damit gedünget.

Der Mist, der vom Rind-Vieh gemacht, ist etwas schwächer, als der Schaaf-Mist, auch nicht fett, damit werden die Korn- und Gersten-Aecker gedünget.

Der Schwein-Mist ist hitzig, und dem Hopffen am bequemsten, auch wird er insgemein unter anderem Miste mit in die Tätz-Gärten geführet und gebraucht.

Der Roß-Mist alleine ist nicht viel dienlich, weilen er sehr brennet, wird aber auch unter den Küh-Mist vermenget, und also mit aufn acker geführet, ist den niedrigen Aeckern am dienlichsten.

Der Schlamm, so man aus den Teichen und Gruben haben kan, soll im alten Monden ausgeworfen werden, ist allem Getreide dienlich, doch daß er zuvor ein gantzes Jahr über einander aufm Haufen sich erlegen und gefaulet hat. So er aber bald aus den Gruben und so frisch auf den Acker geführet wird, ist er, wegen seiner Schärfe, und daß er noch also gantz rohe ist, dem Acker wenig behülflich, und dünget nicht viel. Derowegen lassen ihn etliche auf einem Haufen führen, und also auf einander zeitig werden, und wann er sich also ein Jahr lang wohl erlegen, sagen die Alten, daß er alsdann gut auf den Acker zu führen sey. Die Scharr-Erde, so man auf den Gassen aufscharren läßt, ist auf den Acker zu führen auch gut, daß man damit die Bäume in Tätz-Gärten dünge.

Die Lohe von Gerbern, so sie nicht mehr brauchen, wird auch auf die Aecker geführet, aber die Haare, so man von Fellen abschabet, seynd besser, auch werden die Aecker davon gut. Die Asche bey denen Seifensiedern dienet auch zum Düngen.

Ein Experiment der Düngung des Ackers ohne Mist durch nachfolgende Essenz.

Nehmet das braune übelriechende Mist-Wasser wöchentlich, giesset es in einen grossen Wasch-Kessel, nehmet auch darzu so viel Menschen-Urin, als etwan eine woche könte gesammlet werden, wann der Kessel bald voll ist, so machet ein Feuer darunter, lassets sieden, bis aus 3. Theilen nur ein Theil wird, dasselbe schöpffet alsdenn heraus in ein ander groß Gefäß, und fahret auf solche Weise das gantze Jahr fort, so habet ihr alsdann einen stinckenden Schatz, der euch künftig den Beutel voll Geld füllet, dann ihr bedürft hinführo keine Düngung auf den Acker. Das Getreide muß man in diese Essenz hinein schütten, was man aussäen will, und darinnen 4. Tage und Nächte weichen lassen, nachgehends mit einer Schaufel in einen Korb werfen, daß die Feuchtigkeit davon gehe, und in eine Wanne oder ander Geschirr laufe, damit die Essenz nicht liederlich verschwendet werde, sondern zu dem künftigen Gebrauch wiederum employret werden kan. Dieses Körnlein nimmt sein Nutriment von

dieser Essenz zu sich, so viel es vonnöthen hat. Auf diese Weise bleibet der Acker vom Unkraut frey, man darf auch den Acker nicht ruhen oder braache liegen lassen, sondern man kan die Aecker auf diese Weise alle Jahr besäen, daß man sein vollkommen Getreide einerndten kan. Probatum est, wem es anstehet und practiciren will.

Ein Arcanum, das Getreide zu vermehren?

Man nehme einen halben Eymer Brunnen-Wasser, thue darzu noch nicht gantz präparirten Salpeter 3. Untzen, geraspelt Ochsen-Horn 1. Pfund, vom Geiß-Horn drey Untzen, Ochsen-Mist, so viel als auf einmal gemistet wird, Hühner-Mist 1 Pfund, Tauben-Mist eine hand voll, ein Knoblauchs-Haupt, mische alles unter einander, lasse es in einem Kessel eine Stunde sieden, hernach kalt werden, alsdann seige es durch ein Tuch, und behalte es zum Gebrauch. Nimm ein groß Geschirr, thue darein den Saamen, den du säen wilst, schütte das präparirte Wasser darüber, eine queer Hand über den Saamen, decke es mit einem Tuche zu, laß es 24. Stunden stehen; seynd es aber Gemüß 36 Stunden, thue es alsdenn heraus, streue es von einander, lasse es im Schatten trucknen, nachgehends brauche es zum Säen im abnehmenden Mond. Oben erwehnter Salpeter muß also präpariret werden: Man lasse ihn in einem Topf aufsieden, thue darauf geraspelt Horn, bis er nicht mehr blau brennet. Aus diesem ist nachfolgender Nutzen gewiß zu hoffen: Die Saamen sind von allen Würmern befreyet, der Acker brauchet keine Düngung, sondern darf nur mit dem Pfluge umgeackert werden. Der Acker, so von diesem Saamen besäet, kan alle Jahr wieder damit bestellet werden: Zum Säen nimmt man halb so viel Saamen, der also präpariret, auch davon gewachsen, der Lein-Acker trägt doppelt so viel Frucht.

Wie man einen jeden Acker bestellen, und alles dazu im Vorrath haben soll?

Ehe man zu Acker fähret, soll man den Zug-Rossen vier Wochen zuvor das Futter besser geben lassen, damit sie sich erstärcken, und in der Acker-Arbeit desto besser ausdauren können. Auch soll ein jeder alles Geschirr, so er zur Acker-Arbeit bedarf, wie auch Pflüge, Hacken und Egen wohl zurichten lassen, und dasselbe in Zeiten in Vorrath schaffen, damit, wenn er zu Acker ziehen soll, daß es ihm an nichts mangele, und an der Acker-Arbeit nicht verhindert werde; alsdann soll zu einem jedweden Saamen der Acker nach Nothdurft wohl und gut zu rechter Zeit geackert, und aufs beste, als es jederzeit seyn kan, zugerichtet werden, und sollen fleißige Wirthe es an nichts ermangeln lassen. Es würde sich nicht thun lassen, wenn man den Acker nur mit einem mal also hinüber fahren, und etwas an der Arbeit ersparen wolte, wie oft erfahren wird,

daß

daß solche faule und nachläßige Wirthe bisweilen den Acker gantz umgebraacht lassen, und nur denselben also schlecht hin ackern; sondern man soll auf einer jeden Art den Acker wohl durcharbeiten, und also, wie sichs gebühret, denselben zu einem jedweden Saamen zurichten, damit daß auch der ausgesäete Saamen darinnen desto besser wurtzeln und wachsen kan, je besser man auch den Acker zurichtet, und den Saamen einsäet, je besser pfleget er seine Früchte zu tragen, und sich wohl zu lösen, dahergegen in übel bestelltem und zugerichtetem Acker der Zuwachs gar leicht versitzet, und umschläget.

Wie man den Acker zum Weitzen zurichten soll?

1. Düngen.

In das Braach-Feld oder auf denjenigen Acker, darein man Weitzen säen will, lassen etliche die Woche nach Pfingsten, oder im Anfang des Junii den Mist im alten Monden ausführen, und auf zwey Beete, also daß die Hauffen zwischen die zwey Beete mitten in die Furchen kommen, schlagen, alsbald breiten und unterbraachen; etliche aber, als wo nicht gar starcke Aecker seyn, und die nicht allzutief im Erdreich liegen, düngen, wiederum auf eine andere Art, nemlich also: Sie braachen zuvor den Acker, nachmals führen sie den Mist auf den gebraachten Acker, breiten ihn, und lassen denselben also gebreitet bis zur Zeit des Ruhrens auf dem gebraachten Acker liegen. Solche Wirthe sagen, daß es darum geschicht, daß, weil der Acker nicht tief lieget, daß sie den Mist nur oben auf den gebraachten Acker führen müssen, damit sich der Acker gleichsam von oben her düngen müßte, sonsten wo sie ihn solten, wie anderswo der Brauch ist, unterbraachen, so käme der Mist zu tief hinunter, und die Fettigkeit verzöge sich so sehr unter sich ins Erdreich, und käme gar wenig dem Saamen zu Nutz, welches etlicher Massen wol seyn mag. Ich aber für meine Person halte es dafür, daß solche Düngung allerdings nicht thulich sey: Dann wann der Mist so bloß unzugedeckt aufm gebraachten Acker so lange lieget, und daß denselben die Sonne nur einige Tage bescheinet, so wird ihm die beste Fettigkeit und Kraft von der Sonnen-Hitze ausgezogen und benommen; wie kan nachmals das dürre Stroh gar viel düngen, und dem Acker Kraft geben, sintemal das beste davon durch der Sonnen Glantz extrahiret und ausgezogen ist? Darum es viel besser ist, man braache den Mist nach Art eines jeden Ackers, nachdeme er tief oder seichte ist, und gebe ihm hier nur die rechte Maaß, so wird man es wohl treffen. Nimmermehr aber wird sich so viel Stärcke des Mistes im untersten Erdboden verlieren, als sich verlieret, wenn derselbe bloß oben liegt, und von der Luft ausgezogen wird. Und dieses nun, daß der Acker unten feist gemacht wird, kommt je zum Theil der Ober-Erden was zu gut, wird also

der Acker dadurch desto stärcker gemacht und gebessert, daß man denselben nachmals desto tieffer ackern kan, dagegen aber diejenige Fettigkeit, so von der Sonnen ausgezogen wird, ihme nicht zu Nutze kommt, sondern der Mist zum Düngen sehr schwach und geringe gemacht wird, es kan auch solche Düngung nicht lange währen, weil die beste Krafft wegkommt, und nur das dürre Stroh liegen bleibt.

2. Braachen.

Sobald der Mist ausgeführet, und gebreitet ist, so fängt man im Junio an, solchen Mist, weiln er noch also feucht ist, im alten Monden unterzubraachen, und währet solch Braachen etwan vierzehn Tage, oder drey Wochen, und nachdem einer viel oder wenig Acker zu braachen hat; der gebraachte Acker bleibet nachmals liegen, bis alle Erndte-Zeit vorüber, und daß alles Getreide eingebracht ist.

3. Wenden.

Nach verfloßner Erndte, etwan im Junio, soll man den gebraachten Acker besichtigen, ob derselbe nach dem Braachen sehr bewachsen, und ob es der Nothdurfft ist, daß er gewendet werden muß, so soll er mit dem Pfluge, (wie zuvor im Braachen geschehen,) gantz aufs neue umgerissen, und umgewendet werden; wo man aber siehet, daß solcher Acker nicht allzusehr bewachsen, und mit Gras überzogen wäre, darf er solcher vielen Mühe und des Umwendens gar nicht.

4. Ruhren.

Etwan im Augusto wird das Ruhren vor die Hand genommen, also daß man den gebraachten oder umgewendeten Acker mit dem Haacken queer über überfahren, und die lange Furchen mitten entzwey reissen thut, die Furchen sollen auch fein nahe und nicht allzuweit von einander gemacht und gefahren werden, damit sich die Erdschollen desto besser vom Egen zerreissen lassen, und der Acker fein klein gemacht, und wohl gleich eingeeget werden kan. Was die guten Weitzen-Aecker sind, die werden nicht mehr, als einmal, geruhret, diejenigen Aecker aber, so unter ihnen nicht die Stärcke haben, und etwas zäh sind, die pfleget man zweymal nach einander zu ruhren, und also die Aecker zuzurichten, so pfleget der Weitzen sich desto besser im Wachsen zu ergeben, sonst thut er leicht in solchen geringen Aeckern versitzen und umschlagen. So auch ein solcher Acker umgewendet werden muß, so hielt ich dafür, daß es viel besser sey, wenn man denselbigen ruhret, als wendet; denn der Acker auf eine solche Art besser durch das Ruhren, denn mit dem Umwenden durcharbeitet, die Schollen fein klein zerstücket, und mit den Egen von den Quecken abgelöset wird, daß er sich darnach besser im Ackern ergiebt.

5. Egen.

Wann nun der Acker, wie recht ist, geruhret wird, so soll man ihn auch alsobald, weil die Erde noch frisch ist, mit den Egen die Queer und Länge wohl überfahren, und aufs beste, als es seyn kan, die Gruben einegen, und soll auf Bartholomäi aller Acker gantz zugeruhret, und die Ruhre eingeeget seyn, damit man auf Mariä Gebuhrt zu säen anfange, und so sich auf dem geruhrten Acker noch viel Quecken nach dem Zuegen befinden, die soll man fein reine zusammen rechen, und vom Acker abführen, den Acker also von allem Unkraut rein machen.

NB. Wofern im Junio der Mist ins Braach-Feld nicht alle hat können ausgeführet werden, so kan um diese Zeit, wann der Acker geruhret, und mit den Egen gleich gemacht ist, etwan im Julio oder Augusto der übrige Mist vollends ausgeführet, gebreitet, und gleich aufs Beet mit untergeackert werden, welches die andere Mist-Fuhre ist. Etliche aber ähren zuvor den Acker, und säen ihn, wie recht ist, alsdenn führen sie auf den zugesäeten Acker allererst den Mist, breiten ihn, wie bräuchlich ist, und lassen ihn also auf dem zugesäeten Acker, bis er sich selber verzehret, über Winter liegen. Es sagen solche Leute, daß er dem ausgesäeten Saamen nützlich sey, und daß er sehr warm darunter liege, und nicht leicht erfrieren kan. Ich lasse einem jeden seine Meynung, aber von solcher Düngung halte ich wenig, denn es ist ja immer Schade um den guten Mist, daß er vorsetzlich von der Luft ausgezogen, oder vom Gefröste verderbet werde, daß nichts denn Stroh bleibet; das leere Stroh wird wenig düngen, und kan solche Düngung wenig helffen, vielweniger lange währen. Die beste Düngung verraucht in der Luft, so sonst, wenn der Mist untergeackert wird, der Erde zu Nutze kommt, und den Acker fett machet; wie aber ein ieder vermeynet, daß seine Aecker zu düngen seyn, so kan er sich derselben Düngung gebrauchen.

6. Aehren.

Nach diesem fängt man an, diesen zugerichteten Acker im September auf Mariä Geburth zu ähren, welches zur Winter-Saat die letzte Acker-Arbeit ist, da man alsdenn mit dem Pfluge feine erhabene Beete, eines nicht grösser denn das ander macht, und der Weitzen, wie recht ist, eingesäet wird.

7. Egen.

Wenn nun also das Weitzen-Körnlein in den geährten Acker eingesäet ist, so eget man den Acker wiederum, und zwar aufs allerbeste als es seyn kan, nach der Länge wohl ein, und so auch im Acker viel harte Klösser wären, die sich mit der Egen nicht wolten zwingen lassen, die soll man zuvor mit etwas zerschlagen, damit daß der Acker desto gleicher gemacht, und wohl eingeeget werden kan.

8. Die Furchen ausfahren.

Bald nachdem daß der Acker zugeeget ist, so werden die Furchen zwischen einem

einem jeden Beete mit dem Pfluge ausgefahren, und das in die Furche gefallene Körnlein mit des Pfluges-Seiten-Brete in die Höhe erhaben, und aufs Beet gestrichen, daselbst es besser als in der Furchen Gelegenheit zum Einwurtzeln und Wachsen hat. So werden die Furchen auch darum ausgefahren, damit daß sich die Nässe vom Regen darinnen verlauffen, und so leicht im Acker nicht stehen bleiben kan.

9. Wasser-Furchen machen.

Darnach und fürs letzte, wann nun alle Acker-Arbeit, wie anitzo beschrieben, verrichtet, und der Saamen gantz eingesäet ist, so werden die Wasser-Furchen mit dem Pfluge zu beyden Seiten, und wohin der Acker den Hang hat, queer über die Beete gefahren, und die Erde mit einer Schauffel fein rein ausgeworffen, daß also aus allen Furchen die Nässe vom Regen, und das Wasser vom Schnee Winters-Zeit, dadurch ablauffen, und der Acker von solcher Feuchtigkeit gesichert werden kan, alsdann ist der Weitzen-Acker, wie recht ist, zugerichtet, und alle Acker-Arbeit dabey verbracht.

Wie man den Acker zu Korn zurichten soll.

1. Düngen.

Gleichwie zum Weitzen der Mist aufs Braach-Feld um Pfingsten oder im Junio ausgeführet wird im alten Monden, und zu Korn auf 3. Beete, also daß die Hauffen gleich mitten oben aufs dritte Beet kommen, geschlagen und alsobald gebreitet werden soll, man soll den Mist auch nicht lange in der Luft liegen lassen, es ist demselben schädlich, und die beste Kraft wird dadurch ausgezogen. Wo aber gar hitzige sandigte Aecker sind, so muß man den Mist kaum auf 4. oder 5. Beete (wie oben bey der Düngung auch angezeiget,) schlagen, aus denen Ursachen, daß dieser sandigte Acker durch das zu viel Düngen noch mehr hitziger gemacht wird, da denn alles Getreide ausbrennen würde. Derowegen in solche vorhin hitzige Aecker der Mist gar dünne gebreitet, und der Acker nur ein wenig überstreuet werden muß, solche Düngung währet auch nicht lange; dannenhero ein solcher Acker immerzu über das andere Jahr mit Mist beführet und gedünget werden muß.

2. Braachen.

Wenn nun also, wie recht ist, der Acker gedünget wird, soll man den Mist im alten Monden auch alsobald unterbraachen, und diese Arbeit, so lange es währet, nach einander verrichten, und sich nicht säumen, damit man zu der andern Arbeit, so bald hernach folget, auch kommen kan; und so man sich in einer Arbeit zu lange aufhält, kan man keine befolgen, und werden die andern Anstellungen alle dadurch verhindert, welches denn zum Schaden gereichet, derowegen man die rechte Zeit nicht versäumen, und über keiner Arbeit schläfrig seyn soll.

3. Wenden.

Gar selten geschichts, daß man den Acker zum Korn umwendet, aber gleichwol soll man darauf Achtung geben, wo nach dem Braachen der Acker bewachsen wäre, daß man denselben wieder umwendet; denn durch das sehr Bewachsen wird der Acker gantz queckicht und zähe, derohalben einem solchen Acker das Umwenden nicht schadet, und kan auch mit der zuviel Acker-Arbeit nicht verderbet werden.

4. Ruhren.

Der gebraachte Acker bleibet also liegen, bis alles Getreide eingeerndtet und von Feldern bracht wird, alsdenn wird derselbe im Augusto mit dem Haacken (wie zuvor angezeiget ist,) geruhret, und fein enge Fuhren gemacht, darauf sich der Acker wohl zureissen, mit den Egen desto besser zwingen und klein machen läßt.

5. Egen.

Der geruhrte Acker soll alsobald nach der Länge und Queer wohl eingeeget und vielfältig überfahren werden, damit nicht viel grosse Klösser im Acker bleiben, und daß sich solcher Acker im Aehren nachmals desto besser ergiebt und desto gleicher ackern läßt; es ist an diesem Egen viel gelegen, und wo der Acker damals nicht gezwungen, und im Egen aufs kleinste gemacht wird, hingegen grosse Erdschollen bleiben, so wird der Saamen gar übel eingesäet, verfällt sich selbst in die Höhlen, bleibt unter den Klössern liegen, und kan nirgends hinwachsen; darum so soll ein jeder darauf dencken, wie er den Acker am besten zurichten thue, daß ihm dergleichen Schade nicht wiederfahre. Auf diesen geruhrten und eingeegten Acker kan man den hinterstelligen Mist vollends aufführen, und den Acker damit düngen, welches, wie oben gemeldet, die andere Mist-Fuhre ist.

6. Aehren.

Auf den Tag Bartholomäi soll das Ruhren sich enden, und der Acker auch zugeeget seyn, also daß Mariä Gebuhrt etwan im September wäre, da der Acker zu Beeten gemacht und das Korn eingesäet wird, auch sollen die Beete erhoben seyn, rund und gleich gemacht werden, und eins nicht grösser als das andere seyn.

7. Egen.

Nachmals wird der ausgesäete Saamen nach der Länge, wie die Beete gemacht sind, fein klein und wohl eingeeget, welches die andere Art des Egens ist, und ist alsdenn ihre Saat auch verrichtet.

8. Furchen ausfahren.

Die Furchen werden mit dem Pfluge zwischen einem jeden Beete ausgefahren und gleich gemacht, damit das Wasser darinnen nicht stehen bleibe, sondern abschiessen und sich verlaufen könne.

9. Wasser-Furchen machen.

Die Wasser-Furchen soll man bald nach verrichteter Saat-Zeit machen, und die Erde jederzeit rein auswerffen, damit das Wasser dadurch ablauffen könne, und dem Saamen nicht schade. Mit dieser Arbeit hat es alle die Beschaffenheit, wie mit der Weitzen-Acker-Arbeit, und werden beydes die Aecker auf eine Art zugerichtet und bestellet, ausser der Düngung so wird der Mist zum Weitzen auf 2. und zum Korn auf 3. Beete geschlagen, sonsten hat es keinen Unterscheid mehr.

Wie man den Acker zur Winter-Gerste zurichten soll?

Die Winter-Gerste ist eine sonderliche Art eines Getreides, welcher man allhier zu Lande nicht sonderlich achtet, weil sie selten wohl geräthet, auch wenig an Körnern giebt. So man aber diese Gerste säen will, muß man solche in gute Weitzen-Aecker aussäen, auch den Acker zuvor mit der Düngung, und aller Ackerarbeit, wie zum Weitzen-Saamen, anrichten und bestellen.

Wie man den Acker zum Sommer-Weitzen zurichten soll?

1. Düngen.

Diese Art Weitzen wird gar selten allhier zu Lande gezeuget, und will in guten wohlzugerichteten Gersten-Acker gesäet seyn; diesen Acker soll man vor Winters im October vor Abnehmen des Monden düngen, den Mist auf zwey Beete schlagen, und bald breiten lassen, das ist die dritte Mist-Fuhr.

2. Stürtzen.

Sobald der Mist auf den Acker ausgeführet und gebreitet ist, soll man denselben im October oder November im alten Monden unterstürtzen, und den gestürtzen Acker über Winter liegen lassen.

3. Ruhren.

Aufm Frühling etwan im Martio, und sobald man nur in die Erde kan, läßt man denjenigen vor Winters gestürtzten Acker mit dem Haacken in die Queere ruhren.

4. Egen.

Und wann nun also der Acker mit dem Haacken wohl durcharbeitet und geruhret ist, so läßt man den geruhrten Acker mit der Egen so lange die Queer und Länge überfahren, bis daß es genug ist, und es des Egens nicht mehr bedarf.

NB. Wofern um diese Zeit was vom Miste verhanden, kan man denselben in diesem Monat Martio auf den gestürtzten Acker, wenn er also zuvor geruhret und eingeeget ist, vollends ausführen, und den Acker damit düngen, welches die letzte Mist-Fuhr ist.

5. Ackern.

Um Lätare im Martio, und sobald der geruhrte Acker eingeeget ist, so mag

man alsobald zu Beete ackern, wie zuvor bey der Winterung auch angedeutet ist, den Saamen also einsäen und unteregen lassen.

6. Furchen machen.

Gleichwie bey der Winter-Saat werden die Furchen zwischen einem jeden Beete ausgefahren, ingleichen die Wasser-Furchen, wo es vonnöthen thut, gemacht, damit die Nässe ihren Fortgang haben kan.

Wie man den Acker zum Sommer-Korn zurichten soll.

1. Düngen.

Das Sommer-Korn wird theils in die Weitzen- theils in die Gersten-Aecker, so vorgehendes Jahr gedünget seyn, gesäet, doch daß solcher Acker vor Winters gestürtzet werde. Wo aber nicht dergleichen gedüngte Aecker seyn, so muß man den Mist vor Winters etwan im October im alten Monden auf den Acker führen, und wird, wie sonsten zum Korn der Brauch ist, 3. Beete geschlagen.

2. Stürtzen.

Und wenn der Mist gebreitet ist, so geschicht ihme am allerbesten, daß man ihn nur bald unterstürtzet, im alten Monden, hernach bleibet er über Winter liegen.

3. Ruhren.

Nach vergangenem Winter, etwan im Martio, so pflegen etliche den gestürtzten Acker zu ruhren, darnach egen zu lassen.

4. Egen.

Etliche aber halten das Ruhren für unnöthig, sondern lassen nur bald die gestürtzten Aecker mit der Egen überfahren, und die Stürtze also gleich machen; wie nun ein jeder es befindet, daß es der Nothdurft ist, so mag er das Ruhren, wie auch das Egen, seinem Gutachten nach, anstellen. Ist die dritte Arbeit zu ackern.

5. Ackern.

Wann nun also der gestürtzte oder geruhrte Acker wohl eingeeget ist, soll man um Lätare im Martio denselben ackern, die Beete machen, und den Saamen einsäen.

6. Egen.

So bald daß auch der Saamen eingesäet ist, so soll er mit den Egen überfahren, und so lange, bis man siehet, daß es genug ist, der Länge nach auf den Beeten eingeeget werden.

7. Furchen machen.

Die Furchen werden gleicher Gestalt, wie recht ist, ausgefahren, und die Wasser-Furchen gemacht, damit die Feuchtigkeit dem Getreide nicht schaden kan.

Wie der Acker zur Gersten zugerichtet wird?

1. Düngen.

Die Gersten wird gemeiniglich in die Weitzen-Aecker, und da man das Jahr zuvor zu Weitzen gedünget hat, gesäet, doch daß solcher Acker vor Winters im

im October oder November im alten Monden gestürtzet werde; wo aber solche vorhin gedüngte Weitzen-Aecker nicht sind, muß man zu Gersten allererst düngen, den Mist etwan im October im Abnehmen des Monden ausführen, und die Zeilen auf drey Beete wie zu Korn schlagen, auch denselben alsobald breiten lassen.

2. Stürtzen.

Nach verbrachter Mistfuhre, und sobald der Mist gebreitet ist, so wird derselbe auch alsobald im alten Monden untergestürtzet, der Acker bleibt also über Winter gestürtzet liegen.

3. Ruhren.

Und so solcher allzu zähe und rauh wäre, soll man ihm nach vergangenem Winter etwan im April (dann man die Gerste gar langsam zu säen pfleget,) ruhren, doch wo man zuvor siehet, daß es sonderliche Nothdurft nicht ist, so mag man nur bald mit den Egen gegen ihm verfahren.

4. Egen.

Es will der gestürtzte oder geruhrte Gersten-Acker wohl eingeeget, und an Klössern oder groben Erdschollen nicht gelassen seyn, derowegen man denselben so lange queer- über und in die Länge überfahren und egen lassen soll, bis man siehet, daß es genug ist.

NB. Und so der Mist im Herbst zur Gersten nicht alle hat können ausgeführet werden, und daß dessen auf diese Zeit vorhanden, so mag man ihn vollends auf diesen geegten Acker ausführen, und den Acker damit düngen, und ist das die vierte Mistfuhr.

5. Ackern.

Etwan im April wird der Acker zur Gerste zum letzten mal umgeackert, keine absonderliche Beete wie zu Korn oder Weitzen dürfen allhier gemacht werden, sondern es wird geackert, daß die Beete von einander, und die Beet-Fuhren gegen einander eingeworfen, und immerzu zwey Beete zusammen gemacht werden. In Teichen pfleget die Gersten auch wohl zu wachsen, und mag man den Acker vor Winters oder nach Winters darzu ackern und umreissen, ist alles gleich, und wird solcher nur auf eine Art geackert, und bald darein gesäet.

6. Egen.

Diesen Acker, wenn er nun besäet, soll man ihn nach der Länge und Queere wohl einegen, und am Egen nichts ermangeln lassen, so ist der Acker zur Gersten gantz zugerichtet, und alle Arbeit mit Ackern verbracht.

NB. Was die Beet-Fuhren und Wasser-Furchen anbelanget, die dürfen bey dieser Saat nicht gemacht werden, weil der Saamen über Winter im Acker nicht liegen darf, so pfleget auch Sommers-Zeit die Nässe im Acker nicht lange zu stehen.

Wie man den Acker zum Haber zurichten soll.

1. Ackern.

In das Feld, so zuvor Wintrige getragen, pfleget man die Sömmrige, als die Gersten in die Weitzen- und den Haber in die Korn-Aecker zu säen, den Acker zum Haber darf man nicht allererst düngen, und sobald nur der Winter vorüber ist, und daß man vor dem Gefröste in die Erde kan, mag man bald im Martio zum Haber, nur so schlecht auf eine Art, und immerzu 2 Beete zusammen ackern.

2. Egen.

Wann nun der Acker besäet wird, muß man den Saamen wohl unteregen, und etliche mal den Acker die Queer und Länge mit den Egen überfahren, und die Erde kleine machen, desto besser wächset der Haber nachmals, und wird diese Arbeit mit einem mal verrichtet.

NB. So werden auch keine Furchen ausgefahren, noch die Wasser-Furchen gemacht, denn die Nässe dem Haber sonst nicht so leicht wie dem andern Getreide, so den Winter über ausdauren, und unter dem Schnee liegen muß, schadet. In den neuen **Rode-Ländern**, und in Teichen wächst der Haber auch gerne, und so der Acker vor Winters darzu umgerissen wird im alten Monden, damit er sich erliegen kan, ists besser, als wenn er allererst aufn Frühling umgeackert wird.

So man auch sonst viel Aecker hat, daß man vermeynet, man werde auf die Fasten mit der Ackerarbeit zu langsam fertig werden, so mag man theils derselben auch vor Winters, so man darzu anderer Arbeit halben gelangen kan, umreissen, und um die Fasten nur bald säen, und den Saamen unteregen lassen: Es kan solcher umgerißne Acker den Winter über nicht bewachsen, darum schadet es ihme gar nicht, wann er gleich vor Winters umgearbeitet wird.

Wie man den Acker zum Erbsen zurichten soll.

1. Düngen.

Etliche säen die Erbsen in den Acker, so das Jahr zuvor gedünget worden, und etwan Weitzen oder ander Getreide getragen, und stürtzen also vor Winters den Acker, wie sonst bräuchlich ist; andere aber, so nicht gedüngte Aecker haben, führen den Mist vor Winters etwan im October, oder aufn Frühling im Martio aufn Acker, dahin sie die Erbsen säen wollen, und lassen denselben auf 2. Beete schlagen, und bald breiten.

2. Stürtzen.

Derjenige Mist, damit sie den Acker vor Winters düngen lassen, wird etwan im October im alten Monden gestürtzt, bleibet also über Winters liegen.

3. Ruh-

3. Ruhren.

Wann es kommt aufn Frühling, etwan um Gregori im Martio oder bald darnach, wenn der Acker nicht allzu naß ist, und daß man denselben arbeiten kan, so pfleget man den Acker zu ruhren oder umzuwenden.

4. Egen.

Und so man den Acker hat ruhren oder wenden lassen, so eget man die Acker-Fuhren zu, und macht dieselben mit Egen fein gleich.

5. Ackern.

Etliche lassen nur bald den gestürtzten Acker einegen, und wenn er gleich gemacht ist, so ackern sie denselben im Martio, wie man sonst zur Gersten pfleget zu ackern, und säen die Erbsen ein. So man aber für rathsam befindet, daß der gestürtzte Acker muß geruhret oder umgewendet werden, und dasselbe geschehen, so lassen etliche den Acker nur ein wenig mit den Egen überfahren, und die Gruben gleich machen, säen also die Erbsen auf diesen geegten Acker ein, und ackern sie mit dem Pfluge unter, sagen: daß sie gut wachsen, und sich wohl ergeben sollen.

Auch haben andere im Brauch, daß sie lassen die Stürtze bald ackern, und säen die Erbsen darein; wie es nun einem jeden gefallen thut, so mag er diesen Acker zurichten, und sich dessen gebrauchen.

6. Egen.

Darauf wird solcher Acker in die Länge und Quere überfahren mit den Egen, und also eingeeget.

Wie man den Acker zum Hirsen zurichten soll.

1. Düngen.

Der Hirsen will einen wohl-gedüngten Acker haben, und pflegen ihn etliche ins Braach-Feld, etliche ins Sommer-Feld zu säen: Will man nun denselben ins Braachfeld säen, (verstehe das künftigen Sommer-Braache und unbesäet liegen bleibt,) so soll man den Acker vor Winters, etwan im October im alten Monden mit Miste beführen, auf 2. Beete die Haufen schlagen, und solchen bald breiten lassen, welches die dritte Düngung ist.

Fürs andere, welchen Hirsen man ins Sommer-Feld säet, so wird der Mist darzu in der Fasten im April ausgeführet, und, wie zuvor angedeutet, geschlagen, und das ist die vierte Düngung.

Zum dritten, welche im Brauch haben, daß sie alle drey Felder, und also das Braach-Feld alle Jahr mit besäen, die düngen solchen Acker allererst auf die Fasten, etwan im April, wie sonst Brauch ist.

2. Stürtzen.

Der Hirsenacker soll vor Winters etwan im October, und wie es die Zeit giebet, daß man darzu kommen kan, es sey auch gleich gedünget oder nicht, im alten

Monden gestürtzt werden, damit sich derselbe den Winter über erliegen, und der Rasen auf einander faulen kan.

3. Ruhren.

Aufn Frühling im April wird er geruhret, und die Furchen mit dem Haacken queer-über überfahren und entzwey gerissen.

4. Egen.

Alsdann mit den Egen bald überfahren, und fein gleich eingeeget.

5. Ackern.

In der Creutz-Wochen nach Cantate im Majo, 2. oder 3. Tage vorher, fängt man an zu ackern und Beete zu machen, welche erhaben seyn sollen, damit der Hirsen sowol wurtzeln als wachsen kan.

6. Egen.

Wenn der Hirsen eingesäet ist, so soll man denselben nach der Länge, und nicht nach der Queere, damit der Saamen nicht zu sehr in die Furchen gestrichen werde, lassen unteregen.

7. Furchen ausfahren.

Nachmals so werden zwischen jedem Beete, (wie bey der Winter-Saat gemeldet) die Furchen ausgefahren, und so es vonnöthen wäre, die Wasser-Furchen gemacht.

Wie man den Acker zum Heydekorn zurichten soll.

1. Düngen.

Das Heydekorn wird gemeiniglich in die sandigten und geringsten Aecker, da sonst ander Getreide nicht wachsen will, ausgesäet, dieser Acker soll vor Winters mit Miste etwan im October beführet, die Zeilen auf 3. Beete geschlagen, und alsobald gebreitet werden.

Fürs andere so wird solcher Acker auf den Frühling etwan im April, und kurtz vorher, ehe man das Heydekorn anfänget zu säen, und sonderlich in denen Orten, wo solche geringe Aecker seyn, und da man alle drey Felder zu besäen pfleget, gedünget und der Mist darzu ausgeführet, welches die vierte Mistfuhre und Düngung ist.

2. Stürtzen.

Sobald der Mist im October ausgeführet und gebreitet ist, so soll er auch mit dem Pfluge alsobald untergestürtzet werden, und zwar im alten Monden, bleibet über Winter also liegen.

3. Ruhren.

Wenn es dann auf den Frühling kommt, so wird dieser gestürtzte Acker auf die Fasten etwa im April mit den Haacken queer-über überfahren, und also geruhret.

4. Egen.

Denn so wird der geruhrte Acker alsobald mit dem Egen überfahren, und wohl eingeeget.

5. Ackern.

5. Ackern.

Im April etwan um Georgi, oder Philippi Jacobi in der Creutz-Wochen wird zu Beeten geackert, und also das Heydekorn in frischen Acker eingesäet.

6. Egen.

Und soll alsdenn der Acker mit den Egen fleißig überfahren werden, damit daß der Saamen wohl unter die Erde kommt, und dessen nicht viel auf dem Acker liegen bleibe.

7. Furchen ausfahren.

8. Wasser-Furchen machen.

Wenn im Acker Beete gemacht werden, so müssen auch die Furchen ausgestrichen und die Wasserfurchen gemacht werden; demnach aber ihrer viel den Acker zum Heydekorn nur so schlecht hin ackern, und gar keine Beete zu machen pflegen, als dürfen auch keine Furchen ausgestrichen werden, weil der Acker gantz gleich gemacht wird, wie auch die Wasser-Furchen zu machen unterlassen werden

Wie man den Acker zum Hanfkorn zurichten soll.

1. Düngen.

Den Acker zum Hanfkorn soll man vor Winters düngen, den Mist auf zwey Beete schlagen, und bald breiten lassen.

2. Stürtzen.

Etliche pflegen den Hanf in das Sommerfeld zu säen, so vorgehenden Sommer ist gedünget worden, es sey nun der Acker zuvor oder hernach gedünget worden, so soll er vor Winters etwan im October gestürtzet werden und über Winter liegen bleiben.

3. Egen.

Wann es auf die Fasten kommt, so wird solcher Acker nur bald geeget und gleich gemacht.

4. Ackern.

Und nachdem der Acker mit den Egen überfahren und eingeeget ist worden, so wird derselbe im Majo etwa um Philippi Jacobi geackert und zu Beeten gemacht, doch lassen ihn etliche graben, sagen, daß es besser sey, und der Acker mit dem Grabscheid viel besser durcharbeitet werde, und wird das Hanfkorn eingesäet.

5. Egen.

Alsdann wenn das Hanfkorn eingesäet ist, so eget man den Saamen unter und wohl ein, damit nicht viel grobe Erde bleibet, so ist diese Saat-Zeit also auch verrichtet.

6. Furchen ausfahren.

Zwischen den Beeten werden die Furchen ausgefahren, wie sonst bräuchlich ist, aber gar keine Wasserfurchen gemacht.

Wie man den Acker zu Lein-Saamen zurichten soll.

1. Düngen.

Wofern der Flachs gerathen und groß wachsen soll, so muß der Acker wohl zugerichtet werden, und wird in vielen Stellen derselbe ausgesäet, als ins Braachfeld, ins Sommerfeld, in Kraut- und Rübe-Aecker, etlicher auch in die Teiche, und auf Rode-Land, so neu umgerissen ist worden. Welcher Lein nun in die Kraut-Rübe- und dergleichen Aecker gesäet wird, so vorhergehendes Jahr gedünget worden, darf weiter keiner Düngung nicht, sondern es wird solcher Acker vor Winters mit dem Pfluge umgerissen, und, wie bräuchlich ist, gestürtzet; wird aber der Lein ins Braachfeld gesäet, muß man darzu vor Winters düngen, und den Mist etwan im October im alten Monden auf den Acker führen, auf zwey Beete schlagen, und bald breiten lassen, darzu denn der Schaaf-Mist der beste ist.

2. Stürtzen.

Wann nun der Mist alle ausgeführet ist, so soll er auch alsobald im alten Monden etwan im October untergestürtzet werden, bleibet über Winter liegen, ingleichen so soll man die Aecker in Teichen, und auf neuen Rode-Ländern für Winters umreissen, damit sie sich den Winter über erliegen können, etwas mürber werden, und nicht so zähe bleiben.

3. Ruhren.

Auf die Fasten, zu Ende des Aprilis oder im Majo, bald nach Philippi Jacobi, so soll man diesen gestürtzten Acker wohl ruhren, und nicht allzuweit die Furchen von einander machen; etliche halten es für gut zu seyn, daß man den Acker 2. mal nach einander ruhren, und wohl einegen läßt, habens auch ihrer viel im Brauch, pfleget ihnen auch allezeit der Flachs wohl zugerathen.

4. Egen.

Und so oft solcher Acker geruhret wird, so oft muß er auch wohl und fein geeget werden.

5. Ackern.

Zum Flachs wird unterschiedlich geackert, als erstlich wird Lein gesäet, etwan im Martio aufn Grünen-Donnerstag oder Char-Freytag, der andere etwas langsamer, und der dritte im Majo um Stanislai, wann der Apfel-Baum blühet, es wird aber nicht allenthalben, als nur um Creutzburg, oder Pitschen dieser Lein so langsam ausgesäet, und befleissen sich die Bürgersleute eines andern Gespinstes, den sie etwas zeitlicher zu säen pflegen, auch wegen der Zärtigkeit, daß sich derselbe Flachs gar klein spinnen läßt, am liebsten gebrauchen, die Beete werden, wie sonst bräuchlich ist, fein erhaben gemacht, damit die Nässe im Acker nicht leicht stehen bleibet.

6. Egen.

Wann nun also der Lein eingesäet ist, so wird der Acker nur nach der Länge geeget, so lange bis man siehet, daß es nicht mehr vonnöthen ist.

7. Furchen ausfahren.

8. Wasser-Furchen machen.

Beym Lein-Acker sollen vor allen Dingen die Furchen ausgefahren, und die Wasserfurchen gemacht werden, damit kein Wasser in Beeten stehen bleibet, denn der Lein in der Nässe bald umkommt, und nicht viel leiden kan.

NB. Wann man aber auswärts im Frühling den Mist zum Lein will ausführen, so muß man gar kleinen wohlgefaulten Küh-Mist nehmen, (denn der brennt nicht so sehr als der grobe,) und den geruhrten und eingeegten Acker damit düngen, wie recht ist, es ist aber die Düngung vor Winters allewegen die beste.

Wie man den Acker zu Wicken und Linsen zurichten soll.

1. Ackern.

Die Wicken und Linsen säet man in Sommeräcker, und so etwan vorm Jahr gedünget seyn worden, auch pfleget man solche in dreyjährigen Mist zu säen, der Acker darzu wird nur auf eine Art, wie zum Haber im vollen Monden, wie Erbsen, eingesäet.

2. Egen.

Wann also der Acker mit seinem Saamen besäet ist, so wird er auch alsobald mit den Egen überfahren und untergeeget, wie recht ist.

Wie man den Acker zum Schwaden zurichten soll.

Der Acker zum Schwaden wird nicht anders als wie der Hirsenacker zugerichtet, wird auch zugleich mit und neben dem Hirsen in die zugerichteten Hirsenäcker ausgesäet, aber nicht viel wird dessen zu Lande gebraucht; ist sonst ein gutes Zugemüs, auch eine andere Art, als derjenige, so auf Wiesen zu wachsen pfleget.

Wie man den Acker zum Rübe-Saamen zurichten soll.

1. Düngen.

Der Rübenacker wird gemacht ins Braach-Feld, da man die Wintrige will hinsäen, und wird der Mist um Pfingsten oder im Junio, im Zunehmen des Lichtes ausgeführet, die Zeilen auf 2. Beete geschlagen, und also gebreitet.

2. Braachen.

Sobald daß auch der Mist gebreitet ist, braacht man denselben auch bald unter, und läßt also den gebraachten Acker bis zu Jacobi liegen.

3. Ruhren.

Nachmals um Jacobi im Julio wird dieser gebraachte Acker mit den Haacken geruhret.

4. Egen.

Die Ruhre auch alsbald mit den Egen überfahren und klein geeget.

5. Ackern.

Wenn nun also der geruhrte Acker zugeeget ist, so ackert man denselben, und macht feine runde Beete, alsdenn wird der Ruben-Saamen eingesäet, und mit der Egen nach der Länge überfahren und untergeegt.

6. Furchen ausfahren.

Alsdenn nach verrichteter Saat, und wenn der Saamen untergeeget ist, so fähret man die Furchen aus, wie beym Winter-Getreide bräuchlich ist, und werden selten die Wasser-Furchen im Rübenacker gemacht, doch, wo es der Nothdurft ist, so können sie ebener Massen wie anderswo gemacht werden.

Wie man den Kraut-Acker zurichten, und das Kraut erzeugen soll.

1. Düngen.

Die Kraut-Gärten werden in die Braach-Felder gemacht, und im Martio oder April mit gutem Schaaf-Miste beführet, die Haufen auf zwey Beete geschlagen und gebreitet.

2. Braachen.

Sobald nun der Mist gebreitet ist, soll man denselben im alten Monden unterbraachen, und den Acker also bis zu Pfingsten liegen lassen.

3. Ruhren.

Denn soll der gebraachte Acker die Woche zuvor oder die Woche nach Pfingsten, etwan im Majo, mit den Haacken geruhret werden.

4. Egen.

Und nachdem das Ruhren verbracht ist, so wird solcher geruhrte Acker alsobald mit der Egen überfahren, und wieder gleich zugeegt.

5. Ackern.

Wenn nun der geruhrte Acker wohl eingeeget ist, so wird etwan im Majo die Woche zuvor, oder die Woche nach Pfingsten, oder im Junio der Acker gantz aufs neue umgerissen, oder umgeackert, und also ein Beet nach dem andern gemacht, darein denn die Pflantzen im neuen Monden, weil der Acker noch also frisch ist, oder wenn es zuvor ein wenig geregnet hat, bald gestecket werden, und darf solcher Acker gar keines Egens mehr.

6. Pflantzen stecken.

Nachdeme der Acker zugerichtet ist, so hebt oder zeucht man die Pflantzen im neuen Monden aus, und versetzt sie alsobald in den Acker fein tief bis an die untersten Blätlein, so thun sie desto eh bekleiben, und soll eine von der andern allezeit eine

eine halbe Elle gesteckt werden, damit sie einander im Wachsen nicht verhindern; etliche wollen im Majo keine Pflantzen stecken, halten dafür, daß es nicht gerathen soll, brauchen die Regel: May-Kraut kein Kraut; etliche aber halten nichts davon, und setzen die Pflantzen, wann sie vor dem Regen darzu kommen können. Wo man den Kraut-Acker gräbet, pfleget es viel besser zu wachsen, als nach dem Pfluge; denn im Graben kommt der Mist was tiefer in die Erde, und kan nicht sonderlich im heissen Sommer so brennen.

7. Behacken.

Wann die Pflantzen beklieben seyn, muß man sie im alten Monden umhacken, das geschicht gemeiniglich 14. Tage hernach, nachdem sie gesetzt seyn, oder daß ein Regen gefallen ist, alsdann so wird die Erde an den Pflantzen unten am Stiel gelöset, und wiederum bis fast an die untersten Blätlein beschüttet, und fein hoch mit Erden umwahlet; das geschicht darum, daß das Kraut desto mehr einwurtzeln kan, und daß es nicht so lange Stiele gewinne, wächst auch besser in die Häupter, und ergiebt sich wohl.

8. Jäten.

Das Unkraut, so darinnen zu wachsen pfleget, soll fleißig im alten Monden ausgejätet und dem Vieh gegeben werden, und je öfter man das Kraut umhacket, jätet und rein macht, je besser es wächset, und so auch viel gelbe Blätter am Kraut werden, die soll man immerzu ablesen, und dem Vieh geben, wäre Schade, daß sie umkommen solten; so sich auch Raupen darinn befinden, dieselben soll man fleißig alle Tage ablesen und selbige ertreten oder verbrennen, und so man die Schmeissen, ehe sie lebendig werden, zerdrückt, ists sehr gut, und werden der Raupen nicht so viel.

9. Abhauen.

Nach Michaelis im October hauet man das Kraut abe, im alten Monden, und sobald das Kraut vom Acker kommt, soll man die Kraut-Strüncke ausreissen, und darinnen nicht stehen lassen, denn sie den Acker sehr sauer machen. Den Acker mag man bald wieder mit Korn besäen, oder zu Lein liegen lassen, doch daß er, wie oben gemeldet, vor Winters zu rechter Zeit gestürtzet werde. Sonsten wird das schönste Kraut auf den Röthe-Beeten, darzu man den Acker graben läßt, erzeuget, und werden die Pflantzen nur an die Furchen, aber nicht allzu nahe in einander, und zugleich mit der Röthe im Zunehmen des Monden, etwan über das ander Queer-Furchlein gestecket; im alten Monden, wenn er abnimmt, soll man kein Kraut setzen. Denn es soll nicht also wohl erwachsen und gerathen, als wenn es im Neumonden, wenn er 2. oder 3. Tage alt ist, gestecket wird, soll sich immerzu fein grün halten und verjüngen, doch muß man sich auch nach der Zeit richten, wie sich dieselbe anläßt, und man kan nicht immerzu aufm Neumonden warten.

warten. Und so auch der Acker gar zu trucken ist, so muß man die Pflantzen begiessen, darum setzt man sie gemeiniglich nach dem Regen. Etliche wollen sagen, man soll die Wurtzeln der Pflantzen, ehe man die stecket, in Knobloch-Wasser feuchten, oder damit begiessen, so zeugten sich im Kraut keine Schmeissen noch Raupen.

Raupen vom Kraut und Kohl zu treiben.

Nimm den Stamm von demjenigen, da du Saamen von genommen hast, zu der Zeit, wenn man den Saamen sammlen will, doch den Stamm, wo der Saamen gewesen ist, thue den Stamm aus dem Wasser, und laß das Wasser kalt werden, lege deinen Saamen, den du säen wilst, eine Nacht in das Wasser, des Morgens, wenn du ihn säen wilt, nimm ihn heraus, und laß ihn trucken werden, und säe alsdenn nach Belieben. Probatum est.

Wie man den Acker zur Röthe zurichten, und die Röthe erzeugen soll.

1. Düngen.

Die Röthe wächst gemeiniglich in allen Aeckern, ausgenommen in den gar hohen und gar losen Aeckern, auch die, so hart und leimicht seyn, da wächst sie nicht gerne; sie wird nicht gesäet, trägt auch keinen Saamen, sondern sie wird von den jungen Sprossen oder Keimen, so im Frühling aus den Röthe-Stücken wachsen, gepflantzet. Diesen Acker soll man wohl düngen, den Mist im Martio bald nach Ostern im alten Monden, und so bald man darzu kommen kan, ausführen oder tragen, und die Haufen nicht allzuweit auf ein jedes Beet sonderlich schlagen, und alsobald breiten lassen.

2. Graben.

Um diese Zeit und so bald der Mist gebreitet, und daß auch der Acker trucken ist, soll man den Mist fein tief untergraben, und hohe wohl erhabene Beete (wie sonst bräuchlich ist,) machen, damit daß die Röthe unter sich wurtzeln, und die Nässe abschiessen kan.

3. Egen.

Nachdem daß der Mist also untergraben ist, so muß der Acker mit einem eisernen Rechen wohl und klein übereget und zugerichtet werden, der Acker bleibet also bis zum Majo, und bis die Zeit herbey kommt, daß man die Keimen unterzeucht, liegen.

4. Jäten.

Und so auch in solcher Zeit der Acker sehr bewächset, so muß man denselben rein machen, und das Unkraut etwan im April im alten Monden ausjäten oder aushacken, damit daß der Acker von allem Unkraut gesaubert, und nichts darinnen gelassen wird.

5. Die Erde abziehen.

Wenn der Acker also fein ausgejätet ist, und daß die Sonne oben die Erde dürre macht, so muß man eine sonderliche Krücke haben, die schon darzu gemacht ist, damit zeucht man die verdorrete Erde zu beyden Seiten oben vom Beete in die Furchen.

6. Röthe einlegen.

Diese dürre Erde zeucht man ab, wenn man die Keimen legen will, und das geschicht im Majo im neuen Monden, die Woche vor oder nach Pfingsten, alsdenn machet man mit den Hauen queer-über übers gantze Beet eine Furche, und also eine nach der andern eine gute Spanne weit von einander, und darein legt man die Keimen, eine jede sonderlich, etwan 3. queer Finger von einander; so aber die Keimen klein und geringe seyn, mag man derselben 3. zusammen einlegen, und wenn also ein Fürchlein mit Keimen gantz übers Beet eingelegt ist, so macht man bald darneben das andere Queer-Fürchlein wie das erste, und füllet das vorige mit der Erden zu, so man aus dem andern Fürchlein darneben nimmt, und also thut man ihme, bis das gantze Beet zugeleget ist, alsdenn müssen die Furchen eingetreten werden, und also werden die Keimen, wie recht ist, eingelegt.

Auf die Keimen soll man gut Achtung geben, daß sie nicht verdorret oder zu welck seyn, sondern ie ehe und ie feuchter man sie unterzeucht, je besser es ist, und wenn der Acker, darein man sie legt, nicht Feuchtigkeit hätte, soll man Wasser zur Hand haben, damit man die Furchen begiessen und feuchten kan, auch daß die Tolden in dem Ankeimen Gewässer haben.

7. Krölen.

Etwan 14. Tage hernach im Junio, im alten Monden, soll man die Erde aufn Furchen auskratzen, welches die Bauern aufgekröllt heissen, und das geschicht darum, daß die Erde gelüstet werde, damit daß der Regen hinein ziehe, und die Keimen feuchten kan.

8. Keimen strecken.

Und wann die Röthe also 4. Wochen oder was länger gewachsen, druckt man die Keimen etwa im Junio, um den Neumonden mit einem Stabe oder einer Handhabe an der Hauen hinüber aufs andere Fürchlein gleich schlecht nieder, und jätet alles Unkraut rein aus, alsdenn nimmt man aus der Furchen, wo die Keimen nicht liegen, die Erde, und beschüttet die Ober-Keimen damit, so man hat niedergedruckt, und heist diese Arbeit strecken, damit sich die Keimen im Stroh nicht überwachsen, bleiben also bis im Herbst, da man sie im October, etwa vor oder nach Michaelis auswirft, liegen.

9. Auswerfen.

Um Michaelis, wenn man die Röthe auswerfen will, soll man das grüne

Kräutrig rein abreumen, die Wurtzel im Abnehmen des Monden mit einem langen Grab-Eisen auswerfen, dabey eine andere Person seyn soll, welche die Röthe aus der Erden list, und die Erde davon abschlägt: Etliche lassen die Röthe zweene, etliche nur einen Sommer liegen, halten dafür, daß es besser sey 2. mal denn 1. mal geniessen, ohne was sie zu Keimen liegen lassen, das bleibet über Winter, bis man sie bedarf: Etliche Leute schneiden das Röthe-Gras ab, und gebens dem Viehe, etliche aber lassens auch stehen.

10. Bewerfen.

Die Keim-Röthe, so zu Keimen liegen bleibt, bewerfen etliche im November vor, etliche im Martio nach Winters aufm Frühling, eines Fingers dicke mit Erden, welche sie entweder aus den Beetfurchen oder von einem andern Beete nehmen, und lassen dieselbe über Winter also liegen, damit sie desto länger Tolden gewinnen solle, ist aber vor Winters besser.

11. Egen.

Die beschüttete Keimen sollen mit einem Rechen fein gleiche zugeeget werden, damit nicht viel der grossen Klösser bleiben.

12. Keimen ausziehen.

Wenn man im Majo Keimen bedarf, so soll man selbige im neuen Monden mit einer Mist-Gabel, wie sie nach einander liegen, erheben, und die Wurtzeln lüften, aber nicht damit gar ausziehen, eine andere Person aber soll solche mit dem Kräutrig fassen, und also gemächlich ausziehen, so giebet sich die Keim-Wurtzel von der andern hinweg, und läßt sich etwan eines Fingers lang mit dem Gekräutrig herausziehen, und dieselben Keimen werden alsobald, weil sie noch frisch seyn, in den darzu zugerichteten Acker (wie zuvor angedeutet,) eingelegt.

13. Keim-Röthe einlegen.

Nachmals im Majo etwan nach Pfingsten, wann die Keimen abgenommen seyn, so bekratzt man die beschütteten Keimen mit einem Rechen wiederum auf, wird diese Röthe gleichfalls mit einem Grab-Eisen, wie zuvor geschehen, im Zunehmen des Monden ausgeworfen, und diese nennet man die Keim-Röthe, etliche belegen dieselben Beete, darauf die Keimen gestanden, bald wieder, aber die Röthe ist nicht so gut als sonsten auf andern Beeten, etliche streuen vor Winters Mist auf die Beete, so sie zu Keimen liegen lassen, wann sie dieselben Beete, nachdeme sie die Röthe ausgeworfen haben, wieder mit Keimen belegen wollen, damit die Keimen darunter fein warm liegen, auch feistere Tolden gewinnen, und wird der Acker gedünget, wie sonsten, so pflegen auch die Gärtner solche Keim-Röthe, wann die Röthe ausgeworfen ist, mit Gersten oder Hirsen zu besäen.

NB. Die Röthe will gar einen guten und geilen Acker haben, derowegen etliche solchen Acker alle Jahr düngen, und etliche lassen ihn das dritte Jahr ungedünget,

dünget, andere, welches besser ist, wechseln den Acker jährlich um, also daß sie den Röth-Acker, wenn sie Herbst-Zeit die Röthe auswerfen, mit Weitzen oder Korn besäen, und dagegen denjenigen Acker, so Weitzen oder Korn getragen, zu Röthe wieder düngen und graben, so dürfen sie den Acker nur also über das ander Jahr düngen, oder mit Mist beführen, beym Einlegen der Röthe, sollen allerwegen 2. Personen seyn, als eine, so die Furchen mit der Erd-Hauen gemacht, und eine, so die Röthe-Keimen einleget. Auch zeuget man bey dieser Röthen das schönste Kraut, und werden die Pflantzen bald nach Pfingsten, zugleich wann die Röthe geleget wird auf die Röthe-Beete, nur an die Furchen gesteckt, wächst viel besser als in dem Acker, so mit dem Pflug zugerichtet wird.

Wie man den Acker zum Hopfen zurichten, und des Hopfens warten soll.

1. Düngen.

Wenn der Hopfen nach Michaelis abgenommen ist, etwan im October, und denn derselbe wiederum gedeckt ist, soll man guten Schwein-Mist um die Gruben, und also auch oben auflegen, damit den Winter über, der Mist unter dem Schnee sich erliege, und den Acker wohl gell mache, und muß solche Düngung fast alle 3. Jahr geschehen.

2. Behacken.

Im letzten Viertel des Monats Martii, nach Gelegenheit der Jahrs-Zeit, und Gewitter, hacket, beschneidet, und befüllt oder bewirft man den Hopfen zum erstenmal.

3. Stengeln.

Und sobald der Hopfen beschnitten, und beworfen wird, setzt man ihn 8. oder 14. Tage nach Ostern etwan im April im Zunehmen des Monden die Stangen.

4. Behacken.

Folgends nach Pfingsten oder um Johanni im Junio im alten Monden, und, so oft es mehr Noth ist, behacket man gantze Hopfen-Gärten zum andernmal, umblättet unten und nicht oben die Blätter davon ab, und bindet ihn an die Stangen.

5. Abnehmen.

Auf Egidi bekommt der Hopfen den Geruch, wird im September reif oder zeitig, und etwan 14. Tage vor oder nach Michaelis im letzten Viertel abgenommen.

6. Gehackt und zugedeckt.

Wann nun der Hopfen von Stangen abgenommen, wird er etwan im October, im alten Monden, zum drittenmal behackt und zugedeckt, bleibet also über Winter bis auf die Fasten liegen.

NB. Ausser den Hopfen-Gruben soll der Boden nicht gedünget werden, wüchse sonsten

sonsten zu viel Unkraut darinnen, so dem Hopfen sehr schädlich, und ihn erstickt oder verdumt, daß der Sonnenschein nicht dazu kan; die Alten pflegen zu sagen, wenn man mit Schwein-Mist den Hopfen dünget, soll ihm der Mehlthau keinen Schaden thun.

Wenn man die jungen Hopfen-Keime legen, und mehr Hopfen erzeugen soll.

1. Gruben zu machen.

Im Herbst etwan im October, soll man den Platz, wo feine schwartze Erde ist, im alten Monden umhacken, die Gruben 5. Schuh weit von einander machen, und halb Knies tief graben.

2. Düngen.

Darnach soll man guten Schwein-Mist drum und drein legen, im alten Monden, und mitten in eine jede Grube ein Pfählchen stecken, auf daß man auf die Fasten, wenn man jungen Hopfen legen will, die Gruben finden, und die Keimen drein legen kan.

3. Keime legen.

Auf die Fasten im Martio oder April, wann man den alten Hopfen aufzudecken, zu beschneiden, und zu bewerfen pfleget, dann soll man die feinsten Reben oder Keimen, so am meisten Knospen haben, nehmen, und dieselben im Neumonden in die zubereiteten Gruben versetzen, doch daß die Keimen oben fein heraus stehen, dazu man auch bald Stecken Ellen lang stecken soll, bleibet also bis nach Pfingsten liegen.

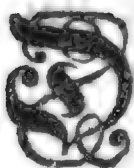
4. Bewallen.

Im Majo nach Pfingsten im alten Monden behackt und bewallet man solche eingelegte Keimen zum ersten mal, damit sie wohl bewurtzeln und aufwachsen, läßt sie liegen bis auf die Fasten, und werden nicht eher, denn ums Jahr, beschnitten, und welche Gruben austreugen und verderben, darein soll man aufs andere Jahr andere junge Reben einlegen, nachmals gebraucht man sich desselben allermassen, wie zuvor angezeiget ist.

✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡✡

Das andere Buch,
Von der Aussaat.

Bericht vom Aussäen.



Das Aussäen an allem Getreide hat seine Zeit und Weise, und wird das Winter-Getreide ausgesäet, wann sich der Sommer enden will, das Sommer-Getreide, wann sich der Sommer anfängt.

Den Weitzen säet man im Herbst nach Bartholomäi, das Korn bald hernach.

Das Sommer-Getreide, als das Sommer-Korn wird aufn Frühling am allerersten gesäet, darnach der Haber und folgends die Gersten, Hirsen, Hanf und Heydekorn, und wann eine Saat verbracht ist, so folget die andere darauf, und so fortan, bis alles Getreide einbracht ist, und der Acker besaamet, damit wir mit unserer Arbeit folgen mögen.

Im Aussäen braucht man unterschiedliche Hand-Griffe, und wird ein Getreide nicht wie das andere, sondern ein jedes wie sichs gebühret, etliches mit einem Gange, da man die Hand voll nimmt, etliches mit zween Gängen, da man nur eine halbe Hand voll nimmt, und etliches, da man mit 3. Fingern oder darzwischen erhalten kan, ausgesäet.

Etliche geben Achtung auf die Zeit, auf den Monden, wann er im neuen Lichte und Zunehmen, item, wann er voll und im Abnehmen ist, darnach pflegen sie ihr Getreide auszusäen, welches wol gut ist, wenn man es so weit bringen, und mit der Saat-Zeit folgen kan. Weil aber oftmals so grosse Säe-Wercke sind, damit man wol 4. Wochen und länger zubringen muß, kan man alsdann den Monden und die Zeit nicht so genau observiren, sondern man muß sich nur nach dem schönen Wetter richten, und alle Tage, nachdem man dazu kommen kan, den Saamen in GOttes Namen einstreuen lassen; und wer hierinn nur GOtt vertrauet, ist bey gutem Wetter alle Tage wohl zu säen. Nichts destoweniger so wird die Zeit und Gelegenheit, wann ein jedes Getreide nach dem Monden gut auszusäen ist, nicht bey seite gesetzt, sondern allhier wirds nach Kürtze gelehret.

Allerhand Saat-Zeit zu observiren.

Was im Norden wird gesäet, bleibet allezeit harte, als Erbsen und Flachs, Haber wird grob-körnig, Korn leidet im nassen Herbst oder Frühling keinen Schaden, ist sicher vor Trespe, wächset grob-körnig. Wenn in der Korn-Saat der Nord-Wind wehet, bedeutet es ein gut Korn-Jahr.

Wie und wann ein jedes Getreide gut zu säen sey?

Hieraus dann ein jeder das Beste ihme selber auslesen, und sein Getreide aussäen lassen kan, wann ihme am besten bedüncket zu seyn. Aller Saamen soll vollkommen seyn, und daß derselbe nicht etwa naß eingeführet, müchentzig erstirbt, unzeitig oder erwachsen ist, noch sonst einigen Mangel habe; auch soll aller Saame von den neuesten Zuwächsen genommen, und über ein Jahr nicht alt seyn; denn solcher Saamen, wenn er zu alt ist, gar leicht Schaden im Liegen empfängt, und umzuschlagen pfleget: Doch begiebet sichs ofte, daß wegen Mißwachs oder anderer Zufälle, und wenn das Getreide Schaden nimmt, man jährig Getreide säen muß, ist aber nicht zuträglich, und älterer Saame gar nicht tauglich; die

nassen und niedrig gelegenen Aecker soll man im abnehmenden, und die hohen und truckenen Felder im zunehmenden Monden besäen. Ihrer viel halten dafür, wann der Mond neu ist, soll man alles Getreide Vormittage, und wann der Mond alt ist, Nachmittage säen. Etliche wollen, daß im Michaelis-Monden, weil der noch neu ist, bis zum ersten Viertel die beste Saat-Zeit ist. Andere halten 3. Wochen, oder 14 Tage nach Michaelis für die beste Saat-Zeit. Auch soll kein Getreide im Wechsel des Mondens, ausser Erbsen und Wicken, gesäet werden, ist dem Saamen nicht gut, sondern sehr schädlich.

Welches Getreide am Sonnabend früh gesäet wird, soll von allem Geflügel mit frieden und ungessen bleiben.

NB. „Ich habe von einem alten Bauren gehöret, daß derselbe kein Getrei„de ausgesäet, es sey der Wind denn von Mittage herkommen, soll auch allezeit im „Dorfe das beste und schönste Getreide gehabt haben. Es begiebt sich auch ofte, daß in manchem Jahr sich das gute Getreide, in 2. oder 3. Jahren zu verändern pfleget, und das gar geringe Getreide, nach gutem ausgesäeten Saamen zuwächst. Etliche gebens dem Acker, etliche dem Saamen Schuld. Es sey ihm nun wie ihm wolle, so soll man das Saamen-Getreide alle 3. Jahr ändern, und anderwärts gut Getreide aus geringem Boden erkaufen, und also auf solchen Acker dasselbige einstreuen, so wird der Zuwachs so geringe nicht werden, als er wird, so man immerzu einerley Getreide auszusäen pfleget, das im Miste gestandene Getreide soll man zum Saamen nicht nehmen, sondern dasjenige, so nicht im Miste gewachsen ist, soll zum Aussäen besser seyn, und wenn solcher Saamen, so im Miste gestanden, alsdenn in einen geringern Acker kommt, als er zuvor gehabt, will er nirgends hinwachsen, und schlägt leicht um.

Wann sich auch die Saat in Teichen, oder sonst gedüngten und starcken Aeckern überwächset, soll man dieselbe zum ersten und andern mal, und so oft es die Noth erfordert, beschneiden lassen, und darauf Achtung geben, sonderlich was Weitzen betrift, wenn derselbe in die Halmen wächst, das von unachtsamen Gesinde derselbe nicht allzutief hinunter, und die Halmen nicht mit abgeschnitten werden, denn dieselben Halmen keine Körner mehr tragen, und geschicht dadurch grosser Schade. Wann derowegen das beschnittene Getreide zu Haus bracht wird, soll man dasselbige genau besichtigen, ob sich dergleichen Halmen dabey befinden, und soll darum, so das geschehen, dem Gesinde scharf zugeredet werden.

Wie man den Weitzen aussäen soll?

Hierzu gehöret ein scharf gedüngter Acker, wächst gern auf neuem Mist, da der Acker schwartz oder leimigt ist, auch in niedrigliegenden Aeckern, wofern er nicht wegen allzu grosser Nässe zuviel Saurigkeit hat, doch dauret der Weitzen in nassen Aeckern besser und länger denn das Korn, in hohen sandigten Aeckern und

Brand-

Brandhügeln will er nicht wachsen. Es pflegen auch die Bauren, wenn sie Acker darnach haben, den Weitzen in 3. und 6jährigen Mist zu säen, wächst oftmals so gut als auf neuem Miste, aber wo der Acker nicht darnach ist, so ists gewisser, daß man Korn dahin säet.

Im September, um Bartholomäi oder Mariä Gebuhrt, wenn der Acker geähret und zu Beeten gemacht ist, wird der Weitzen eingesäet, und soll man den zugerichteten Acker nicht lange unbesäet lassen, damit er nicht zu sehr ausdorre, so dem Saamen schädlich ist, sobald es nur möglich, und man zum Saamen kommen kan, soll derselbe in frischen Acker, weil er noch seine Feuchtigkeit hat, geworffen werden, das Körnlein thut sich desto besser und eher bewurtzeln und bekleiben, und der Weitzen wird meistentheils mit 2. Gängen gesäet, (verstehe also,) daß wenn der Säe-Mann in einer Beete-Furchen am Beete, hinab gehet, und das eine halbe Beet mit Weitzen beworfen hat, das wird für einen Gang gerechnet, und wenn er die andere Furche wieder an diesem Beete herauf gehet, und also die andere Helfte wieder besäet hat, das wird für den andern Gang gehalten, und also wird ein gantz Beet, wie recht ist, eingesäet. So aber der Säe-Mann mitten auf dem Beete gehet und den Saamen aussäet, muß er die Hand voll nehmen, und allemal das gantze Beet überwerfen, das heißt mit einem Gang gesäet.

Der Weitzen, im Zunehmen des Monden gesäet, soll allezeit besser seyn und wachsen, als wenn die Saat-Zeit im Abnehmen des Monden geschiehet, auch halten etliche Bauers-Leute dafür, daß man den Weitzen im vollen Mond säen soll, er soll zugleich ausblühen und reifen. Hier zu Lande aber wird der meiste Weitzen im alten Monden gesäet, soll nicht so viel Brand darinnen wachsen, als wenn er im Neumonden gesäet wird.

Etliche säen den Weitzen im ersten Viertel des Michels-Monden, oder um Michaelis im andern Viertel bis zum Vollmonden, doch halten sie es für besser, wenn es im ersten Viertel geschicht, aber an dem Tage, darinnen sich ein Viertel des Monden anfängt, säen sie nichts, ums Wechsels willen. Allzu naß soll man kein Getreide einsäen, es wird mit den Egen nur über einen Haufen geschleppet, und kan der Saame wegen der allzu vielen Nässe nicht einwurtzeln, muß endlich umkommen und verfaulen; darum man allezeit auf schön trucken Wetter sehen, und dasselbe in der Saat-Zeit keinesweges versäumen soll: Wenn aber auch gar zu dürre Zeit ist, so pflegen etliche den Saamen auf die geegte Ruhr auszusäen, ackern den so mit unter, damit der Saame desto mehr Feuchtigkeit habe und behalte, wenn er tief im Acker lieget, und egen den Acker also zu; es ist aber nicht allezeit thulich, sondern am besten, daß der Weitzen ausgesäet werde, wie bräuchlich ist. Die Winter-Saat-Zeit soll auch länger nicht als 14. Tage nach Michaelis

chaelis währen, und ist die Früh-Saat allerwegen die beste, sonderlich in starcken Aeckern, sonst will man von der Mittel-Saat fast am meisten halten.

Auf eine Hube Ackers hier zu Lande wird gesäet 15. oder 18. Schfl. und auf einen Morgen 2. Schfl. In die Teiche, wenn solche ungewässert liegen, und guter Erdboden darinnen ist, wird auch Weitzen gesäet.

NB. Wann 2. Lichter scheinen, item, wann feurige oder hitzige Zeichen und Planeten regieren, soll kein Weitzen gesäet werden, er wird sonst voller Brand.

Vor den Brand im Weitzen.

Hiervon ist untern Haus-Wirthen viel disputirens, und versucht man mancherley Mittel, zu verachten ist es nicht, wenn die Säcke rein gehalten, und der Wind in Acht genommen wird. Es hat aber ein alter guter Haus-Wirth zu Schmiedeberg so viel observiret, daß über obgedachte Vorsichtigkeit auch auf den Monden ☾, ja auch der ☉ Zustand gesehen werde, also daß zur Zeit der Saat der Mond zuförderst, auch die Sonne von bösen Aspecten des Saturni ♄ und Martis ♂ frey sey, das ist, daß sie weder in Conjunctione ☌ noch Oppositione ☍, noch Quadrat-Schein □ gedachten Saturni und Martis stehe, welches der Gelehrte zwar etwas genauer ausrechnet, der gemeine Mann aber in den Calendern bey den Zeichen in etwas abnehmen kan.

Daß das Getreide nicht brandigt werde.

Nimm ein Tisch-Tuch, oder sonst ein ander Tuch, laß es zuvor waschen, und das Getreide aus demselben säen, darnach wenn du gar gesäet hast, so lege das Tuch also ungewaschen in eine Truhen, und laß es das gantze Jahr ungenutzt liegen, bis du wieder säen wilst, dann nimm es und wasche es wieder, und säe aus demselben, verwahre es also wiederum, nachdem du gesäet hast, das gantze Jahr, und folge alle Jahr hernach, so wird dir gewißlich kein Getreide brandigt. Probatum est.

NB. Man glaubt, der Weitzen werde nicht leicht brandigt, wenn er in der Creutz-Woche im letzten Viertel des Monden gesäet wird.

Im Vollmonden soll man ihn Vormittage, im Neumonden aber Nachmittage säen.

Vor den Brand ist dis das beste Mittel.

Nimm ein Maaß Asche, so zwischen zweyen Frauen-Tagen, das ist, zwischen den 15. August. und 8. December gebrannt worden, und bey 3. halbe Maaß ungelöschten Kalck allezeit unter 4. Metzen Weitzen gethan, den Weitzen auf dem Boden fein dünne, bis man aussäet, etwan über den andern Tag umgeschlagen.

Hoberg. Adel. Land-Leben anderer Theil fol. 44. hat vor den Brand des Weitzens folgendes: Man soll den Weitzen 24. Stunden in gesaltzen Wasser einweichen, mit ein wenig Bolus, und darauf bald säen.

Item:

Item: Nimm einen dürren nreib muab, brenne ihn zu Asche, und nimm die Asche und Saltz darzu, geuß Wasser drauf, und rühre es untereinander, hernach nimm einen schwartzen Nah, schneid ihm die Gurgel ab, und laß das Blut in obbemeldtes Wasser, hernach rühre es wieder wohl untereinander, und wenn du den Weitzen säen wilst, so besprenge ihn mit dem obgemeldten Wasser. Probatum est.

Wie man Korn aussäen soll.

Das Korn wächst fast in allen Aeckern, als nur in den gar nassen, kalten, gründigten und saurigten Aeckern, auch gar hitzigem Sand und Brand-Flecken will es nicht sonderlich wachsen; bald nach der Weitzen-Saat, wenn der Acker geähret ist, im September auf Mariä Gebuhrt, im Zunehmen des Monden, wird das Korn ausgesäet, etliches mit 2. und etliches mit einem Gange, darnach der Acker starck ist, muß man sich im Aussäen darnach richten, was geringe Aecker seyn, sonderlich die viel Sand haben, darein muß man das Getreide gar dünne aussäen, welches denn einem jeden die Beschaffenheit des Ackers Maaß giebet, wie er sich im Aussäen verhalten soll. Etliche sagen: Wilst du gut Winter-Korn haben, so säe es zeitlich um Egidii, und hat mit dieser Aussaat alle diese Beschaffenheit, gleichwie bey der Weitzen-Aussaat mit mehrerm angedeutet ist. Auch wo gar starcke Aecker seyn, säet man das Korn nicht gerne in neuen Mist, weil es sich zu sehr überwächset. Es wird gemeiniglich in 3jährigen Mist gesäet, wo es aber dergleichen starcke Weitzen-Aecker nicht hat, und man in 3jährigen Mist nicht säen kan, so muß man den Acker zum Korn düngen, aber etwas weniger als zum Weitzen, und die Mist-Haufen, wie bey der Düngung gemeldet ist, auf 3. Beete schlagen. In den magern, leichten oder sandigten Aeckern wächst das Korn wol auch, aber man muß bescheidentlich mit der Düngung umgehen, und gar dünne düngen, damit der Acker nicht ausgebrennet, auch den Saamen gar dünne aussäen, damit er nicht überschüttet werde, und wenn solche Aecker gar nicht gedünget, will gar wenig darinnen wachsen. In solchen leichten, sandigten Aeckern muß man gar zeitlich säen, weil der Acker nicht Mist, Wärme und Stärcke unter ihm hat, damit der Saame vor Winters wohl einwurtzeln, bewachsen, und durch den Winter desto besser dauren kan. In die Teiche wird auch Korn gesäet, wo nur der Acker fest, und nicht etwa allzu voll ist. Diese zweyerley Getreide als Weitzen und Korn, säet man zur Winterung, und wird solche Zeit angefangen vor Winters im September, auf Egidii oder Mariä Gebuhrt, und endet sich im October 14. Tage nach Michaelis; was langsamer gesäet wird, kan nicht wohl einwurtzeln und zu Kräften kommen, schlägt derowegen leichtlich um.

Wie man die Winter-Gerste aussäen soll?

Man säet sie in den zugerichteten Weitzen-Acker, und eben zu der Zeit im September nach Bartholomäi, wenn man den Weitzen aussäet, also auch die Winter-Gerste im letzten Viertel des Mondens. Die Gerste muß eine sonderliche Art seyn, die den kalten Winter leidet, dann die man sonst ingemein hat, leidet es nicht vor Winters zu säen, sie erfrieret bald; man muß aber die Winter-Gerste im besten Weitzen-Acker säen, und an der Düngung und Acker-Arbeit nichts ermangeln lassen, allhier zu Lande aber achtet man sie nicht, weil kein Nutzen dabey ist.

Wie man Sommer-Korn aussäen soll?

Nicht leichtlich in die besten Gersten-Aecker, sondern wenn der Acker der Gersten nicht zuträglich ist, und wo Brand-Sand-Hügel und solche sandigte Aecker seyn, und da man vermeynet, daß ander Getreide nicht wachsen will, so wird das Sommer-Korn dahin ausgesäet, im Martio um Lätare, im letzten Viertel bey recht trocknem Wetter, nur mit einem Gang, und nicht so dicke wie das Winter-Korn. Auf magern Aeckern bringt es oft nicht viel übern Saamen, aber im Miste wächst es wohl mit ziemlichen Nutzen und ergiebt sich reichlich, auch hat es schöner Mehl, denn das Winter-Korn.

NB. Wenn das Sommer Korn im abnehmenden Monden, im Stier, Jungfrau, Waag und Steinbock gesäet wird, soll es glücklich seyn.

Vom Stauden-Korn.

Es ist noch eine Art vom Korn, welches Stauden-Roggen genennet wird. Seine Aehren sind 8. Zoll lang, und stecken voller Körner. Es erfodert einen starcken tragbaren Acker, und eine sehr dünne Aussaat. Wenn es reiffet, muß es geschwind eingebracht werden, sonst fället es in 3. Tagen gantz aus. Man säet es ebenmäßig vor Winters, wie das gemeine Winter-Korn. Wenn es sonst im Frühling zugleich mit der Gerste auf ein Stücke gesäet wird, so wird die Gerste im Sommer reif, und kan eingeerndtet werden, das Stauden-Korn aber bleibet noch den Winter durch, jedoch folgenden Sommer reiffet es auch, und kan man also den Acker zweymal nutzen. In Norwegen ist das Stauden-Korn sehr gemein, von dannen es in Pommern gebracht, und auch bey uns bekandt worden.

Wie man den Sommer-Weitzen aussäen soll?

Es ist eine Art des Weitzens, den man auf die Sommer-Saat säet, wird auch Sommer- oder Früh-Weitzen genennet, denn er eher reif wird; diesen Weitzen befleißigen arme Bauern zu säen, weil solcher vor der Korn-Erndte reif wird, ist sonsten nicht gemeine, noch so gut, als der Winter-Weitzen, giebet nicht so viel an Körnern; solcher Sommer-Weitzen wird im Martio, im Zunehmen des Mondes, in die besten Gersten-Aecker mit einem Gange gesäet.

Wie man den Haber aussäen soll?

Sobald man nur vor dem Gefröste in die Erden kommen kan, pflegt man den Acker umzuackern, und wird im Martio im ersten Viertel in die Korn-Aecker eingesäet, man säet ihn auch in allerley Aecker, je besser die Aecker, je reichlicher wächst er; man säet selbigen nicht allzu dicke, und nur mit einem Gange, doch in geringe Aecker muß man was sparsamer und dünner säen. Auf neuem Boden oder Rode-Lande, und in Teichen wächst derselbe auch gerne, auch schadet die Kälte, wie anderm Getreide, ihm leichtlich nicht, obschon der besäete Acker beschneiet, gefrieret, und der Saame etliche Wochen im Acker lieget.

Des Habers ist dreyerley.

Der erste etwas rauch, hat kleine, schwartze, spitzige Körnlein, dieser ist der gewächsigste in gar sandigten und geringen Boden, sonst Parth-Haber genannt, je länger man denselben in solche Aecker säet, je geringer er von Jahr zu Jahre wächst, derowegen man alle 3. Jahr den Saamen verändern und guten weissen Saam-Haber zum Aussäen haben soll, und so auch gleich der schönste Haber ausgesäet wird, so wird doch in 3. Jahren in solchen Aeckern lauter Parth-Haber von sich selber wachsen, man darf ihn nicht allererst erzeugen, und so man auch solchen Haber wieder in guten starcken Acker säet, so wird er von Jahr zu Jahr, und also in 3. Jahren wiederum gantz weiß, aber nicht so gut und so vollkommen, als er zuvor gewesen.

Der andere ist Früher-Haber, will einen sehr guten Acker haben, wird zeitlich reif, und giebt wohl Körner, wird aber hier zu Lande nicht sonderlich gesäet.

Der dritte gemeine hiesige Haber, ist der allerbeste, und gewisser zum wachsen, denn der andere. Es findet sich auch eine wilde Art Haber, welcher, so bald er reif worden, ausfleucht, in den Feldern über Winter bleibet, und hernach im Frühlinge unter allem Getreide wächst, und als ein Unkraut sich ausbreitet, er hat stärckere Stängel als der rechte Haber, aber geringere Körner. Wo er einmal hingewohnet, da verderbet er das Feld trefflich, und ist nicht leicht auszurotten; man braache denn das Feld, und schneide oder mähe ihn ab, wenn er noch grün ist.

Die beste Zeit Haber zu säen ist, wenn das birckene Laub ausschläget, sonderlich im ersten Viertel, und daß der Mond nicht zu neu ist, auch säet man Haber bis zum neunten May, was langsamer gesäet wird, ist nicht so gut als der andere, wird auch gar langsam reif.

NB. Wo der Acker zum Haber geringe, da darf man ihn nicht dicke säen, damit nicht ein Körnlein das ander verhindere im wachsen; wo er aber fett ist, und nachdrücken kan, da mag man ihn wol desto dicker säen.

Umständliche Beschreibung des noch ziemlich unbekandten Esparcette-Saamens oder Spanischen Klees, samt dessen Gebrauch und Nutzen, wie solcher, zum größtem Vortheil der Land-Wirthschaft, in Fütterung des Viehes, dem besten Heu und Klee vorzuziehen, auch dürre und Heyde-Oerter, wo sonst kein Gras wachsen will, damit anzusäen, und ohne Dünger fortzupflantzen sey.

Man muß hierzu erwählen einen etwas abhängigen Ort, und lieber ein luckeres oder dichtes Erdreich, welches auch, wenn man dergleichen haben kan, mehr sandigt als lettigt oder röthligt, aber im geringsten nicht wässerigt sey; denn diesem Saamen nichts so schädlich ist, als die Feuchtigkeit. Und wenn die Erde schon mit Steinen untermischet wäre, so hindert es doch nichts, wofern es nur ohngefehr drey Schuhe tief Erde hat. Denn nach Verlauf einiger Jahre treibet die Esparcette ihre Wurtzel ziemlich tief, wenn aber diese Wurtzel auf Leimen oder Tufften kommt, so vertrocknet und verdirbt sie. Man muß das Erdreich, nachdem der Schnee abgegangen, so bald es möglich, umackern, und folgends den Esparcette-Saamen, zusamt ein wenig Haber dahin säen, ohngefehr 1. Fünftheil Haber zu einem 4. Fünftheil Esparcette, und braucht man auf ein Stück Feldes, welches 64. Schuh in der Breite und 512. in der Länge hat, und worauf man sonst 6. Maaß Getreide zu säen pflegt 22. Maaß. Es muß aber das solcher Gestalt besäete Feld sofort umzäunet werden, damit die hervor kommende Esparcette ja nicht, sonderlich das erste Jahr, von dem Vieh abgefressen, oder in die Erde getreten werde. Das erste Jahr schneidet man den Haber ab, wenn er zeitig, eben wie andere Frucht, das folgende Jahr fängt man erst an, die Esparcette abzumähen, und wenn diese einmal bey Kräften und angebauet, kan man sie wol 3. mal abmähen, woferne man den Saamen nicht zeitigen lassen will; soll aber dieser zeitig werden, so mähet man sie nicht öfters als 2. mal, und zwar so, daß man gleich das erste mal den Saamen bekomme, welcher auf zweyerley Art gesammlet wird. Denn erstlich kan man die abgemähete Esparcette auf der Tenne ausdreschen, also wie Gersten und Haber, doch ist das abgedroschne Futter nicht mehr so gut, und das Vieh frist es nicht mehr so gerne. Oder man läßt zum andern gleich vor dem Abmähen den Saamen durch die Weibes-Personen nach der Menge abnehmen, welche ihn in ihre Schürtzen fassen. Uebrigens ist das Futter von dieser Esparcette vortrefflich, sonderlich für die Kühe, welche davon sehr viel Milch geben: Allein die Pferde betreffend, wenn man ihnen die Esparcette häufig und gantz allein ohne ander Futter gebe, so wäre zu besorgen, sie würden davon gar zu fett, oder wol gar Hertzschlächtig.

Wie man Gerste aussäen soll?

Die will einen guten, fetten und gedüngten Acker haben, welcher das Jahr zuvor gedünget worden, und sonst gerne Weitzen trägt, und weil sie gar keine Kälte leidet,

keidet, muß man sie gar langsam säen; denn sie in unsauberer Witterung gar leicht erfrieret und umschlägt: Doch säen auch etliche Gerste im Martio auf Gregori, ist aber nicht zu wagen, sondern besser, daß man die bequemste Zeit und Wärme in Acht nehme. Sonst ist die beste Zeit im April, um Ambrosii, im zunehmenden Monden. Die Gerste nun wird in die zugerichteten Aecker nur mit einem Gange gesäet. Etliche, wenn die Frösche zu Nacht schreyen, und der Eichbaum blühet, säen die Gerste mit Macht. Die Mertz-Gerste soll 8 Tage vor und 8 Tage nach Fastnacht gesäet werden, oder wie es sich schicken will. Die 17. Woche soll am besten seyn. In der nach Weyhnachten wollen ihrer viel keine Gerste säen, heissen es die Hose-Woche, sey nicht gut, und daß sie in Schooß balgen, gleich wie in Hosen stecken bleiben soll. Etliche, wie es oft versucht, stecken die Gerste auf den vor Winters gestürtzten Acker, ackern sie also mit dem Pfluge unter, darnach egen sie solche, wie den Haber, wohl ein; Etliche pflegen den Gerstenacker zu ruhren, und einzuegen, und säen alsdenn die Gerste auf die geegte Ruhr, und ackern sie, wie zuvor, unter. Die dritten pflegen die eingeegte Ruhr alsobald zu ackern und also drein zu säen, und das ist insgemein das Beste.

Theils halten dafür, wenn die Sommer-Gerste sechs Tage nach dem Neumonden gesäet sey, so werde sie sechs-zeilig.

Wenn die Gerste gesäet wird, wenn der Wind vom Mittage kommt, so geräth sie am besten. Doch hält man den Vollmond fürs beste.

NB. Zur Gerste ist kein Monat in Acht zu nehmen, sondern wenn gute Säe-Tage im Calender stehen, so säet man sie ohne Bedencken.

Man hält dafür, wenn man sie fein trucken einsäet, und es hinter der Egen fein stiebet, so soll sie wohl gerathen, (nach dem bekandten Sprichwort,) den Haber soll man einkleben, die Gerste aber einstäuben.

Wenn gar dürre Jahre sind, so ists gar nützlich und gut, wenn man die Saamen-Gerste zuvor einquellet, denn also gehet sie lieber auf, da hingegen, wenn sie nicht eingequellet worden, die Körnlein, welche tief ins Erdreich kommen, aufgehen, die aber, so höher im Truckenen bleiben, verziehen so lange bis ein Regen kommt, und also die Gerste sehr zwey-wüchsig wird.

Wie man die Erbsen aussäen soll?

Die Erbsen wollen einen guten Acker haben, und welcher das Jahr zuvor gedünget ist, auch wachsen sie in leimigten und schwartzen Aeckern gerne, sie werden gemeiniglich gesäet um Gregori im Martio, im Vollmonden, oder im Wechsel an der Oster-Woche, des Morgens frühe gar dünne. Etliche streuen sie auf den vor Winters gestürtzten Acker, und ackern sie mit dem Pfluge unter, soll nicht böse seyn, erstlich darum, daß sie tief ins Erdreich kommen, damit sie nicht die Tauben auflesen, darnach daß sie unter der Erden mehr Feuchtigkeit behalten, und wenn grosse

Regen kommen, können sie die nicht auswaschen. Andere ruhren den gestürtzten Acker gar nicht, sondern ackern die Stürtze um, und säen also darein.

Die Zeit Früh-Erbsen zu säen ist im Frühling, so bald die größte Kälte vorbey, und das erste Viertel, wenn der Mond ein lufftiges Zeichen durchgehet, so hängen sie sich voll, und bekommen keine Würme.

Erbsen am guten Freytage oder in der Marter-Woche gesäet, gerathen wohl.

Die Erbsen in keinem feurigen oder hitzigen Zeichen nach dem ersten Viertel vor der Völle gesäet, werden weich kochen, besonders, wenn solche noch was grün im Neumonden gehauen, und da sie im Wasser-Mann und Fisch-Zeichen zu rechter Stunde, wenn kein hitziger Planet regieret, gesäet, gerathen solche wohl, und werden nicht würmigt.

Die Erbsen im abnehmenden Monden gesäet, wenn der Mond im Stier, Jungfrau, Waag und Steinbock lauft, sollen glückselig seyn.

Die Erbsen im letzten Viertel gesäet, kochen weich.

Item, ehe du sie säest, so besprenge sie mit Sal vitri, und säe sie von Stund an, so kochen sie weich.

Der Erbsen sind dreyerley, grosse Welsche, die man sonst Satz- oder Stengel-Erbsen nennet, die zeucht man in den Gärten, und muß der Acker darzu gegraben werden, und mit den Fingern alsdenn in Acker eingedruckt; etliche machen ein Fürchlein queer über das Beet mit einer Garten-Hauen, und legen sie wohl einer Spannen weit eine von der andern darein, und beschütten sie wieder mit Erde; weil diese Erbsen groß und fett wachsen, so muß man, wenn sie aufgehen, zwischen zwo eine Ruthe stecken, daran sie sich im Aufwachsen halten.

Die andere Art sind Früh-Erbsen, die säet man in die Gärten, und auch zu Felde, tragen 14. Tage eher Schoten denn die andern gemeinen, werden auch eher reiff. Die Zeit, Früh-Erbsen zu säen, so bald die größte Kälte vorbey, die andern nachwärts. Nicht im Vollmond, auch nicht im abnehmenden Mond, weil sie alsdenn zum Kochen nicht so dienlich werden, sondern um das erste Viertel, gegen den Vollmond. Auch ist nöthig, Anfangs ihrer mit Decken abzuwarten; und wenn sie hervor kommen, öfters zu jäten, dieweil ihr Wachsthum zu befördern, kein besser Mittel ist. Von der Stunde der Aussaat hat man einen alten Wahn, daß es soll seyn neu, zehn oder eilf Uhr Vormittage, denn, sagen sie, je mehr es schlägt, je mehr Erbsen in einer Schote.

NB. Will man, daß die Erbsen, so in den Gärten gesteckt werden, viel Schoten bringen sollen, so steckt man sie etwa 3. oder 4. Tage zuvor, ehe ein neuer Mond eintritt.

Die Bohnen sollen im abnehmenden Mond gesäet werden, denn wenn sie

im

im zunehmenden Mond gesäet werden, so blühen sie immer, bis sie reif werden; wie auch die Erbsen.

Die dritten sind gemeine Erbsen, wie man sie hier zu Lande in die Felder zu säen pfleget.

Wie man den Hirsen aussäen soll?

Der Hirse will einen mittelmäßigen Acker haben, der das Jahr zuvor gedünget ist, wächst auch gerne in weissen, grauen, und schwartzen Linden-Aeckern, aber in schwimmigten, da sich das Erdreich bald auf einander sencket, so wol in lättigten, leimigten und gar zu viel sandigten, auch harten starcken Aeckern, will er nicht wachsen; derowegen man auf die Art der Aecker Acht geben soll, denn kein Getreide leichtlicher umschlägt, als der Hirsen. Im April die Woche nach Cantate, 2. oder 3. Tage zuvor, oder 2. oder 3. Tage hernach, oder im Majo die Creutz-Woche; item, um Christi Himmelfahrt, und die Woche nach Pfingsten pfleget man Hirsen zu säen, und soll entweder des Morgens früh oder auf dem Abend, in Zunehmen des Monden, bald in frischen Acker, gar dünne mit 2. Fingern gesäet werden. Etliche wollen, daß es gut sey, Hirsen zu säen, wann die Aepfel-Bäume blühen, etliche wann das Korn blühet und schon Körner hat. Etliche säen gemeiniglich den Hirsen vor oder nach Pfingsten in die zugeruhrten Kraut-Aecker, darinnen er auch wohl wächset. Der Hirsen schlägt gar leichtlich um nach grossen schweren Regen, die da fallen, wenn erst gesäet ist, oder beginnet aufzugehen, er wirft ihn aus dem Acker, oder so er aufgehet, schläget er die Erde zwischen die ersten zwey Blätlein, davon der Hirsen bald einen Abfall bekömmt, daß er nirgend hinwachsen will, und das heissen die Bauren dem Hirsen in die Ohren geregnet, und ist ihm solcher schwere Regen sehr schädlich, denn davon setzet sich der Acker hart auf einander, und gewinnet oben wie eine Kruste, also daß der Hirsen, welcher ohnedem gar ein zartes Wesen ist, darunter nicht hervor keimen, und aufgehen kan; dem soll man nun also thun, und den Acker mit den Egen einmal oder zwey überfahren, damit die Erde aufkratzen und lüfften, damit der Hirsen hervor kommen und aufgehen kan. Und so dieses nicht helfen will, muß man den Acker aufs neue umackern, und wie zuvor besäen, aber nicht so dicke, denn des vorigen viel mit aufzugehen pfleget, und so das geschehe, würde er zu dicke seyn, und nirgends hinwachsen wollen. So derselbe im Aufgehen zu dicke kommen will, so überfahre ihn mit der Egen zu einem Striche, und den, der allzu dicke stehet, mit zwey Strichen; damit wird er mit der Egen eines Theils ausgerauft, daß er nicht zu dicke ist.

Ehe man aber den Hirsen aussäet, waschen ihn etliche zuvor, etliche sängen ihn, das ist, sie zünden einen Strohwisch an, und lassen ihn durch den brennenden Strohwisch laufen, damit sich der Brand-Hirsen verbrennen soll, und ist der schwartze Hirsen der allerbeste, der sich im Wachsen am besten ergiebt, nur daß man ihm im

Rei-

Reifen zuvor kommen muß, damit er zeitlich und etwas grün abgeschnitten werde, denn wo er gar zu reif, verfällt er sich zu sehr.

NB. Wenn der Hirsen früh gesäet wird, so thut ihm das Geflügel keinen Schaden.

Im ersten Viertel muß er nicht gesäet werden, bekommet Brand.

Wenn der Hirsen im abnehmenden Monden gesäet wird, wenn der Mond im Stier, Jungfrau, Waag und Steinbock lauft, da es soll sehr glückselig seyn; wie Hr. Hoberg schreibet.

Ehe man ihn säet, soll er über Nacht in Mist-Lacke eingeweicht, nachmals etwas getrucknet, darauf mit Asche bestreuet, und durch den brennenden Strohwisch gelassen werden, man soll auch Achtung geben, daß man ihn nicht säe, wenn zwey Lichter scheinen.

Hirsen durch eine Wolfs-Gurgel gelassen, kommt kein Sperling hinein. Oder wann du säen wilst, und auf den Acker kommest, so suche dir daselbst ein Steinlein, nimm es ins Maul, und wann du gesäet, so vergrabe es. Ist probat.

Wilst du, daß kein Sperling oder ander Vogel dir den Hirsen oder Gerste, wenn es reif wird, ausfresse, so nimm von einer Rade-Speichen ein Spänlein, und wenn du säest, so nimm selbiges zwischen die Zähne, und rede nicht. Hernach, wenn du mit dem säen fertig bist, so vergrabe solches Spänlein an einem Ende des Beetes. Wenn nun der Hirsen reif, so setzen sie sich darauf, sperren die Mäuler auf, können aber nichts geniessen, sondern müssen wieder davon fliegen. Mich hat ein Mann berichtet, daß, wenn man aus einem Tuche säete, worinnen ein Kind gewickelt worden, welches todt auf die Welt kommen, so thäten die Vögel dem Getreide keinen Schaden; und solches hätte er selber probirt, es müßte aber das Tuch gar nicht gewaschen werden, sondern so bleiben, wie das Kind, als es auf die Welt kommen, eingewickelt worden. Oder koche am Fastnachts-Tage ein Stücke Speck, und wenn du säest, so schmiere die Hände damit. Oder es pflegen die Bauren den Hirsen durch das Pflug-Rad laufen zu lassen.

Wie man das Heydekorn aussäen soll?

Es wird leichtlich nicht in die gar guten Aecker gesäet, sondern wo ander Getreide nicht gar gerne wächset, als in die lattigten, und sonsten gar geringe, auch sandigte Aecker, und wird gemeiniglich zum Behelf gesäet, daß man besser auskommen kan, und alle 3. Felder jährlich, und das dritte Feld am meisten mit Heydekorn, dazu sie denn allewege den Acker zuvor düngen, und wenn das Heydekorn weg kommt, so wird in solchen Acker wiederum Korn gesäet, und darf man solche Aecker nicht allerst düngen und braachen, wie anderswo geschehen muß. Auch wächset das Heydekorn nicht gerne in leimigten und gar starcken Aeckern, sondern will einen linden und nicht allzufesten Boden haben. Im neu-aufgerissenen

Raa-

Raasen-Felde geräth es manchmal sehr wohl. Auf Georgi im April, item in der Creutz-Woche, oder auch um Philippi Jacobi, im letzten Viertel des Monden, soll man das Heydekorn aussäen, sonsten pfleget es immerzu zu blühen. Etliche säen des Jahres zweymal Heydekorn, und allererst, wenn das Korn eingeerndtet ist, so reissen sie nur den Acker mit den Stoppeln um, und säen das Heydekorn darein; es wird aber langsam reif, giebet auch nicht so viel Körner, als das früh-gesäete. Zum Saamen nimmt man allhier das geringste Heydekorn, so bey anderm Getreide nicht Gebrauch ist, dennoch, wo nur halbigt Acker darnach ist, und gedünget wird, pfleget es sich reichlich zu lösen.

NB. Heidekorn im abnehmenden Monden, im Stier, Jungfrau, Waag und Steinbock gesäet, soll sehr gut seyn.

Wie man das Hanfkorn aussäen soll?

Der Saame wächset nicht gern in leimigten, starcken, auch nicht allzu hohen steinigten Aeckern, sondern will einen gar linden und milden Acker haben, so wohl gedünget und zugerichtet ist. Nach Philippi Jacobi im Majo, bald nach dem Vollmond, wird der Hanf etwas dicke, (doch nicht wie der Flachs,) eingesäet, damit die Halmen nicht zu dicke wachsen, sondern fein klein bleiben, und klein-härig Gespinste haben. In den gegrabenen Aeckern will er schon besser wachsen, als wenn man ihn ins Feld, dem Pfluge nach, säet, und wird mit dem Graben besser durcharbeitet, als mit dem Pfluge.

Wie man den Lein-Saamen aussäet?

Er wächset nicht gerne in allzu hohen, steinigten und sandigten Aeckern, auch nicht in gar zu starcken und harten, vielweniger in leimigten Aeckern, sondern er will einen linden (jedoch nicht allzu losen, hohlen Brandthüblich) auserleßnen ein wenig mit Sand vermengten, wohl zugerichteten, und gedüngten Acker haben.

Des Leines ist viererley.

Die erste Art.

Wird See-Lein genannt, und um Ostern auch etwas langsamer im April ausgesäet, fällt von sich selber aus, und muß gar zeitlich und grün gerauft werden.

Die andere Art.

Ist Stauden-Lein, wird auch um diese Zeit gar dünne ausgesäet und ist hier zu Lande nicht der Brauch.

Die dritte Art.

Ist gemeiner Lein-Saamen, welchen man um Ostern gar zeitlich, als am Grünen-Donnerstage oder Char-Freytage, im alten Monden, gar dicke zu säen pfleget.

Die vierdte Art.

Ist auch gar gemein, wird aber gar langsam im Majo, um Stanislai, und wenn der Apfel-Baum beginnet zu blühen, gesäet, gar viel dünner, als der Früh-Lein, giebet ein gut Gespinste, auch viel Körner am Saamen wieder.

NB. Aller Flachs-Saamen soll frühe Vormittage, und im alten Monden ausgesäet werden, denn welcher im Neumonden und Nachmittage gesäet wird, der soll sich immerzu verjüngen und blühen.

Wird der Lein-Saamen an demselbigen Tage, wenn der erste Schnee gefallen ist, zu rechter Zeit gesäet, so wird er vom Acker schön lang und weiß.

Hier in Schlesien hält man viel davon, welcher an unser lieben Frauen Abend, das ist, am Tage vor Mariä Verkündigung, welchen man Mariä Bekleibung nennet, gesäet wird. Etliche, so er gesäet wird, wenn der Apfel-Baum blühet, denn da wachse er fein nach einander. Andere, einen Tag vor St. Gregori; sie sind auch der Meynung, wenn man ihn zeitlich säet, so werde er fein klein-härig, darum säen ihn etliche den Freytag vor Ostern. Wenn man wissen will, in was Land der Flachs am besten gedeyen soll, so gib Acht, wann der heilige Christ-Tag im neuen Monden einfällt, geräth der Flachs wohl, und säe man ihn noch ziemlich frühe in neue Länder; tritt aber der Christ-Tag im alten Monden ein, so säe man ihn etwas später in magere Länder, worauf man sich gewiß zu verlassen hat.

NB. Vor die Erd-Flöh, mische den Lein-Saamen mit Christ- oder Toback-Asche, aus Mangel mit anderer Asche.

Wie man die Wicken aussäen soll?

Man säet sie wie den Haber, allein sie wachsen nicht in sandigten oder hohen Aeckern, sondern in niedrigen und guten, ja in gar gute Aecker und dreyjährigen Mist, (sie magern nicht,) lohnen wohl, wenn sie gerathen, und sind ein gut Pferde-Futter. Im Martio, nach Mariä Verkündigung, im Vollmonden, werden sie gar dünne ausgesäet. Etliche pflegen halb Haber darunter zu mengen, und also zu säen, heissens Wicken-Gemenge, und gebens den Rossen auf den Winter zu fressen, schneidens klein, und mengen ihnen das Futter mit, ersparen damit viel Haber. Etliche wollen, man solle im Mertzen keine Wicken säen, sind dem Vieh nicht gut, und werden davon thöriat.

Wilst du haben, daß die Wicken wohl in Schoten gerathen, so säe sie 3. Tage vor dem neuen Monden, in der Haber-Saat, wenn das birckene Laub heraus spreußt.

Wie man die Linsen aussäen soll?

Sie wollen wie die Wicken einen zugerichteten Acker haben, sie wilderinzen sehr, sind den Lämmern am bequemsten, werden im Martio oder

April

April mit den Wicken zugleich, im Vollmond die Woche vor Ostern ausgesäet.

Wie man den Schwaden aussäen soll?

Dessen ist zweyerley. Der eine wächset von sich selber, auf den Wiesen, die etwa niedrig liegen, und der wird Wild-Schwaden genennet. Der andere aber will einen wohl zugerichteten und gedüngten Acker haben, wie der Hirsen, wird gemeiniglich in die Hirsen-Aecker gesäet, im Majo, die Woche nach Himmelfahrt, 2. oder 3. Tage nach dem Vollmonden.

Wie man den Rübe-Saamen aussäen soll?

Sie wachsen gerne in linden und geilen Aeckern, werden in den zugerichteten Acker, etwan im Julio, 8. Tage vor oder nach Jacobi gesäet, im abnehmenden Monden, und weil sie bisweilen auf einer Stelle nicht gerathen, so soll man 8. Tage hernach auf einem andern Fleck Acker auch säen, daß sie an einem Ort gerathen, wo sie am andern fehl schlagen wolten.

Rüben im alten Monden gesäet, gehen in 14. Tagen auf. Rüben auf Kilian oder Margrethen im letzten Viertel gesäet, kochen weich. Item, Winter-Rüben am Abend Bartholomäi gesäet, ist auch gut.

Die Rüben müssen in keinem hitzigen oder feurigen Zeichen gesäet werden.

Von Steck-Rüben.

Steck-Rüben sind unterschiedener Grösse, darunter die kleinesten am lieblichsten Geschmack den Vorzug haben. Die grossen sind mehrentheils fächs und fäß, und am Geschmack geringer. Man kan sie des Jahrs zweymal, nemlich im Früh-Jahr und im Anfang des Augusti, säen. Die gantze Schwierigkeit bestehet darinn, daß sie ihre Zeit wohl treffen; sintemal wofern das Wetter zu regenhaftig ist, so lieget der Saamen und schosset nicht, ist es zu trocken, so gehets nicht auf. Derohalben, wenn man siehet, daß die eine Saat aussen bleibet, so muß man den Saamen wieder umhacken und von neuen säen. Ferner wenn sie aufgegangen sind, ja wenn sie schon 2. oder 3. Blätter haben, und dabey die Witterung trocken ist, so werden sie von Würmern oder Erd-Flöhen gefressen, und muß man auf solchem Fall auch von neuen säen. Wofern die Steck-Rüben gut seyn sollen, so müssen sie über 6. Wochen nicht in der Erde bleiben, sonst werden sie wurmstichig, sind voll Fasern und widerlich zu essen.

Von Rettigen.

Diese erfordern einen mürben, tief aufgehackten und unten her feuchten Grund sonst bleiben sie klein oder wachsen zu sehr ins Kraut und Saamen. Ja in hitzigen Erdreich ists vergeblich, frühzeitige Rettige zu zielen; denn ob sie schon Anfangs schön hervorkommen, so wachsen doch wegen der Hitze bald Maden drinnen, und kommen zu keinem Gedeyen. Einige sind der Meynung, daß alle Gat-

tungen von Rettig schmackhaffter und weniger wurmstichig werden, wenn man sie öfters mit Saltz-Wasser begiesset. Der Saamen soll nicht gesammlet werden von Sommer-Rettigen, weil dieselben leicht in Stengel schiessen; sondern von Winter-Rettigen, das ist, man soll etliche Rettige den Winter über verwahren, und sie auf den Frühling wieder in den Garten pflantzen, und den Saamen davon sammlen, welcher nicht so leicht schosset.

Die Zeit zu säen ist im abnehmenden Monden, im Zeichen des Steinbocks, Krebs, Jungfrau, Wassermann und Fisch, sintemal der im wachsenden Monden auch den Mangel hat, daß er leicht in Saamen gehet. Um Urbani ist die Zeit, aber es muß die Aussaat in denen andern Monaten auch geschehen, auf dem Fall die eine oder die andere aussenbliebe oder nicht wohl gerathen möchte. Aber beyderley Rettige weiß und schwartz groß zu ziehen, daß einer etliche Pfund wieget, ist dieses Kunst-Stück: Hacket im Frühling das Beet 3. Fuß tief um, durchmistet es wohl mit Schaaf-Mist, quellet den Saamen ein, machet Löcher 2. Zoll tief und 1. Fuß breit, einen von dem andern, leget in ein jedes Loch 2. Körner, und wenn sie aufgehen, so ziehet das Geringste weg. Im Fortwachsen treibet der Rettig mehr über sich, als in das Land. Derowegen schüttet ihn zum öftern mit Erde an, wie einen Maulwurf-Haufen, haltet ihn sehr feucht, und schneidet das Kraut immer obenher, doch nur bis ans Hertz-Blat, weg.

Radies.

Diesen kan man säen, sobald man das erste Mist-Beet machet, allezeit mit abnehmenden Monden alle Monat durch bis in den September, entweder allein Reihen-Weise oder unter andere Salat-Kräuter hin und her. Die um Johanni gesäet werden, schiesset nicht mehr so in den Stengel.

Gantz frühzeitige und schöne zu gewinnen, ist dieses versuchet worden:

Zu der Zeit, da die Melonen gesäet werden, machet man auf einer Seite des Mist-Beets, weil es noch Wärme hat, Löcher Fingers tief, 3. Zoll von einander, und läßt in jedes 2. Radies-Körner fallen, darauf wird ein wenig Sand geschüttet, und also das Loch gantz offen gelassen. Also werden sie eines Fingers lang über sich wachsen, und ihre erste Blätter nicht hervor bringen, bis sie die obere Fläche des Beetes übersteigen.

Bey Abnehmung des Saamens ist dieses zu beobachten, daß man von der ersten Aussaat schiessen lässet, und sammlet davon. Wenn man siehet, daß die Schötlein unten sich öffnen und ihre Körner fallen lassen, alsdenn muß man sie längst einem Gelender legen, damit sie daselbst mehr trucken und zeitiger werden. Der Saame von Radiesen hält sich 3. Jahr und länger nicht.

Wie man den Rettig-Saamen aussäen soll?

Sie werden mit unter den Rübe-Saamen, auf einen zugerichteten Acker, auch theils besonders, und in die Gärten gesäet.

Des

Des Rettigs ist dreyerley Art.

Die ersten werden in die Gärten gesäet, gar früh im Lentzen, die wachsen länglicht; wenn man sie aufs Feld säen wolte, würden sie gründig und gantz maden-eßig werden.

Die andere Art.

Nennet man Wasser-Rettige, die säet man aufs Feld mit unter die Rüben, oder darneben, sind die größten und besten.

Die dritte Art.

Sind Zwiebel-Rettige, werden zugleich mit den Rüben um Jacobi im zunehmenden Monden, ausgesäet; wenn man aber die zweyte Art wolte was zeitlich im Frühling in die Gärten säen, würden sie wie die erste Art im Acker gantz gründig werden. Darum säe man einen jeden Saamen wie recht ist.

NB. Am Johannis-Abend wird er gern gesäet, soll gut seyn.

Wie man die Röthe einlegen soll?

Der Acker muß hierzu gantz mit einem Grabescheidte umgegraben, und fein hohe und erhabene Beete hierzu gemacht werden, weil sie tief einzuwurtzeln pfleget. Sie wächst in den allzu harten und leimigten Aeckern, auch die allzu hohl seyn, nicht gern, und will einen sehr wohl gedüngten Acker haben; wird im Majo gegraben, und zum Einlegen fertig gemacht. Die Keimen soll man im Neumonden ausziehen, und dieselben alsobald in frischen Acker, die Woche vor oder nach Pfingsten, 3. Finger weit von einander legen, und alsdenn mit Erde beschütten, und ein wenig eintreten; wenn das Einlegen nach einem Regen geschicht, so ists den Keimen sehr zuträglich, beginnen desto eher zu wurtzeln; wenn es aber gar nicht regnet, und die Erde dürre ist, so muß man den Keimen im Einlegen giessen, damit sie nicht so leicht ausdorren. Auch soll man die Keimen ausgezogen nicht lange unversetzt liegen lassen, daß sie nicht allzu weick werden, thun alsdenn gar übel und langsam bekleiben, auch viel derselben im Acker umkommen. Wie es auch weiter mit der Röthe, nachdem sie eingeleget, vorgenommen werden soll, auch derselben bis zum Auswerfen gewartet, davon ist bey Zurichtung des Röthe-Ackers ausführlich Bericht gethan.

Wie man die Pflantzen zum Kraut stecken soll?

Sie wollen einen wohl-zugerichteten und gedüngten Acker haben, wachsen nicht gerne in hohen, dürren, leimigten und sandigten Aeckern, sondern die etwas niedrig liegen, da die Erde fein fest und nicht hohl ist, thut das Kraut wohl wachsen. Der Acker wird darzu im Majo geackert und fertig gemacht, als soll man die Pflantzen, wenn der neue Mond 3. Tage alt ist, ausheben, und alsobald in frischen Acker, oder nach einem Regen, etwan 1. Woche vor oder nach Pfingsten, eines Schuhes weit von einander, fein tief, bis an die untersten Blätter versetzen.

Wann sie also 14. Tage gestanden im Acker, soll man dieselben nach dem neuesten Regen umhacken, fein mit Erde umschütten und behaufeln, damit sie desto mehr einwurtzeln und grösser wachsen mögen. Das Unkraut soll oft daraus gejätet auch die gelben Blätter abgebrochen, und dem Vieh gegeben werden.

Den Kopf-Saamen in Hauswurtzel-Saft eingeweicht, und hernach mit Aschen bestreuet, so kommen keine Raupen in die Pflantzen und ins Kraut.

Item, den Saamen durch eine Wolfs-Gurgel laufen lassen, so kommt keine Raupe ins Kraut.

Item, vor die Raupen im Kraut-Garten stecke Haasen-Beine mitten in die Beete.

NB. Wo das Kraut nicht vor Jacobi gehackt wird, bekommt es nicht viel Häupter.

Wie man den Hopfen einlegen soll?

Er wächst am liebsten auf niedrigen Aeckern, und darf keiner sonderlichen Arbeit, als daß man den Acker dünget, und im Martio oder April die Gruben 5tehalb und 5. Schuh weit von einander, und deshalben Knies tief graben läßt. Hernach soll man vom alten Hopfen die jungen Keimen, so viel Augen oder Knospen haben, und fein groß seyn, nehmen, und dieselben, wenn der Mond neu ist, also in die gemachte und gedüngte Gruben, fein mitten drein einlegen und versetzen, also daß die Keimen fein oben heraus stehen, nachmals dieselben wieder mit Erde beschütten und bewallen, damit sie unter sich wurtzeln, und fein wachsen können, damit man die eingelegten Keimen bald finden und sehen kan, wenn eine oder die andere verdorben oder ausgedorret ist, damit keine Grube ledig bleibe.

Vom Toback, und wie derselbe zu zeugen?

Der Taback erfordert ein fettes, wohl-gearbeitetes, reichlich gedüngtes, feuchtes Land, das doch die Sonnen-Stralen habe, und vor den Sturm-Winden möge versichert seyn.

Erstlich säet man ihn zu Anfang des Mertzens auf ein wohl zugerichtetes Mist-Beet des Gartens, im wachsenden Monden, das gegen Mittag lieget und vor den Nord-Winden einen Schirm hat. Der Saamen muß mit Kreiden-Pulver vermischt seyn, damit man desto besser, ob er zu dick oder zu dünne gesäet sey, erkennen möge.

Wann nun der Saamen recht gesäet ist, schüttet man alsdann 2. Zoll hoch Erde darüber, und beleget das gantze Mist-Beet dicht und wohl mit Bretern, oder mit dicht zusammen geflochtenen Stroh-Hürden, damit keine Kälte eingreife, sondern inwendig sich alles wohl erwärme, so gehet der Saamen in 9. oder 10. Tagen auf, alsdenn muß man bey kaltem Wetter, sonderlich bey Nacht allezeit wohl zudecken, und auch das Unkraut ausjäten.

Ob auch schon vom Männlein gerechter Saamen ausgesäet wird, (welcher kleiner als der vom Weiblein,) so kommen doch mehr Weiblein hervor, die man nicht versetzen soll. Es sind die Blättlein im Aufgehen leicht von einander zu unterscheiden, denn das Weiblein hat Saat-grüne, dicke, wolligte, das Männlein aber lichte, ziemlich breite, vorn gespitzte, dünne Blättlein, so auf der Erden aufliegen, und sind viel zärter, als die Weiblein.

Die Zeitigung des Saamens ist an den Hülsen zu erkennen, wenn sie anfangen schwartz-braun zu werden.

Wann sie nun das vierdte Blatt auskeimen, werden sie nach einem Regen, 3. Fuß von einander, auf wohl-gedüngte lange Aecker, die über 4. Fuß nicht breit seyn müssen, eingepflantzt, und bey dürrer trockner Sommers-Zeit wohl begossen. Den Sommer durch werden die Pflantzen zum wenigsten dreymal gehaut, und die Erde herum gemach aufgeriegelt, damit das Unkraut desto besser vertrieben werde. Im Fortwachsen bricht man die untersten 2. Saamen-Blätter, als unnütze, hinweg, und häufelt die Pflantzen mit Erden an, wie man den Kraut-Pflantzen zu thun pflegt.

Im May und Junio thut man die erste Abblattung im abnehmenden Monden, und bricht von unten die untersten drey stärckesten Blätter, kurtz am Haupt-Stängel, nächst der Wurtzel ab, welches wegen der angezogenen Erden-Dämpffe nicht so gut ist. Die übrigen 10. oder 12. Blätter läßt man also fortwachsen, bricht auch den obersten Gipfel ab, samt allen Neben-Schossen, auf der Seite zwischen den Blättern, damit denen Blättern allein die gantze Nahrung zugewendet werde.

Hernach im Julio und Augusto blattet man immer nach und nach die grössten Blätter ab, und solches je eh je besser, daß mit Ausgang des Augusti die gantze Abblattung verrichtet sey. Der Stengel als untüchlig bleibt stehen, und erfrieret den Winter über.

Zum Saamen werden 12. oder mehr der stärckesten Pflantzen ausgesondert, man blattet sie auch wie die andern, und bricht die Neben-Schossen weg, so daß allein der mittelste Haupt-Schoß, der den kräftigsten Saamen bringt, bleibet. Denen abgebrochenen Blättern schneidet man die grosse Rippen bis auf die Helfte aus, lehnet sie hernach aufgerichtet an eine Wand, viel Reihen auf einander, lässet sie also etliche Tage stehen, so erhitzen sie, und fangen an zu schwitzen, innerhalb 6. 7. oder 8. Tagen, nachdem das Wetter warm oder kühl ist, haben sie genug geschwitzet, und muß man öfters zufühlen und Achtung geben, daß sie nicht zu viel schwitzen, gar zu schwartz werden und verderben. Nachmals steckt man sie an Hasel-Stecken, oder reihet sie an Fäden, und hängt sie auf dem Boden im Schatten zur Abtrocknung. Wann sie trocken worden, feuchtet man sie mit

einem Schwamm, in rein Wasser getunckt, auf beyden Seiten an, spinnets zu Stricken, so hat man den rechten guten Taback.

Soll er wohl riechen, kan man die Blätter mit Anies-Rosen- oder andern wohlriechenden Wassern befeuchten.

Bericht, wie mit der Taback-Pflantzung umzugehen.

1. Wird ein hoch Beet gemacht, gleich andern, groß oder klein, nachdem man viel oder wenig bauen will. Zum Exempel eines von 12. Schuhen lang und 4. breit, ist genug, wenn man 2. Finger-Hüte voll Saamen nimmt. Dieser muß unter einem Hut voll Asche wohl vermischt, und 3. oder mehrmal das hohe Beet, daß der Saamen wohl auseinander komme, übersäet, hernach Fingers dicke eine kleine Erde darauf durch einen Retter gesiebet, und mit einem Bret etwas wenig zusammen oder niedergeschlagen werden, und dieses um Matthiä-Tag.

2. Den dritten Tag hernach muß das hohe Beet mit lauligtem Wasser, welches mit Schaaf-Düngung abgetrieben, angefangen begossen zu werden, bis der Saamen aufgehet, so Anfangs etwas langsam geschicht; folgends kan man kaltes gemeines Wasser brauchen; doch, wenns gar kalt ist oder gefrieret, muß man das Giessen unterlassen, hingegen Abends bis Morgens es fleißig bedecken, weil ihnen Kälte und Reif sehr schädlich.

3. Wann die Pflantzen in dem vierdten Blatt, nimmt man sie aus dem Hoch-Beete, setzt sie in einen guten Grund, 2. Schuh von einander, damit, so sie groß werden, am Gewächse einander nicht verhindern, auch wegen des Ausjätens, daß man dadurch kommen könne, ohne Verletzung der Blätter.

4. Wenn die Pflantzen etwan eines halben Schuhes, oder etwas höher gewachsen, pflegen zwischen dem Stengel und den grossen Blättern kleine Blättlein, woraus mit der Zeit auch Blumen und Saamen werden, heraus zu kommen, die sehr schädlich sind, weil sie die guten Blätter an der Länge und Dicke viel hindern, daher sie fleißig alle drey Tage ausgebrochen werden müssen, damit sie nicht überhand nehmen; ingleichen auch die Wipffel, welche Saamen tragen, ausser etlichen, die man zum Saamen behalten will, die übrigen alle abgenommen. Zuförderst muß man bey Fortpflantzung der Pflantzen, dem Unkraut mit Jäten fleißig zu Hülfe kommen, damit solche das Gras nicht überwachse, und die Kraft benehme, bis sie ziemlich über sich kommen, alsdenn man sie, gleichwie das Kohl-Kraut, hauen kan.

5. Wann die Stauden ihre Grösse erreicht, (so nach Güte des Grundes unterschiedlich,) und die Blätter anfangen zu zeitigen, welches an dem zu erkennen, wenn sie beginnen blätterigt zu werden, bricht man dieselben blätterigten Blätter, weil sie sonst nichts nütze würden, ab, und legt sie Scheibenweise, wie eine runde Tafel, doch Blatt auf Blatt, bey einer Spannen hoch auf einander, und macht

macht dergleichen Scheiben so viel, als die Menge der Blätter solches erfodert, und lässet sie schwitzen, daß sie auf einander gantz naß werden, welches die Substantz und beste Observation des Tabacks ist, so aber die wenigsten wissen oder practiciren, daher auch der Taback so schlecht gemacht wird. Diese Wartung muß mit allem Fleiß geschehen, und wohl beobachtet werden. Denn wenn die Blätter gelbe Flecklein bekommen, muß man selbige alsobald an eine Schnur hängen, sonst ertauben sie auf einander durch und durch, und werden zum Gebrauch untüchtig, also daß an diesem das meiste gelegen, und der beste Fleiß anzuwenden in Durchsehung gedachter zusammen gelegter Blätter.

6. Nachdem dieselbe auf einen Ort oder bedeckten Boden, daß sie nicht naß werden, aufgehangen sind, können sie Jahr und Tag, oder wol länger, also bewahret bleiben, bis man sich deren zum Spinnen gebrauchen will. Weil aber die Blätter gantz dürre worden, und am Anrühren zerfallen, ist nöthig, was man verspinnen will, daß mans vorher in einen Keller oder an einen feuchten Ort trage, sodann die Blätter anziehen, gantz feucht und folgends zur vorhabenden Bearbeitung tauglich werden; und so spinnet man sie.

Das dritte Buch, Vom Einerndten.

Bericht vom Einerndten des Getreides.

Die Erndte geschicht bald nach Johannis, zu Ende des Junii, und Anfang des Julii, nachdem das Wetter darnach ist, und das Getreide reif wird. Hat auch seine Maaß und im Einerndten seine sonderliche Abtheilung, wie folget:

Etliches Getreide wird

1. Geschnitten.
2. Gehauen.
3. Gerauft.
4. In die Gleden gelegt.
5. Aufgerecht.
6. In die Haufen gelegt
7. Gebieselt.
8. Aufgebunden.
9. Gemandelt.
10. Eingeführt.
11. Gealtert.
12. Die Rüben gegraben.
13. Das Kraut abgehackt.
14. Die Röthe ausgeworfen.
15. Der Hopfen abgenommen.

Und, wie zuvor im Aussäen angedeutet, daß eine Saat auf die andre folget, also wird auch das Getreide eines nach dem andern zeitig und reif. Wenn die Körner beginnen gelbe zu werden, soll man zur Erndte thun, und das Getreide, weil es sich im allzusehr reifen verfällt, nicht übrig sehr reifen lassen. Man soll es auch nicht zu grün abschneiden, daß die Körner nicht verwelcken und einschrumpfen, geben nachmals kein Mehl, als nur Kleyen, es würde auch keines zum Saamen tüchtig seyn. Derowegen wohl darauf Achtung zu geben, daß alles Getreide zu rechter Zeit, wenn es zeitig und vollkommen ist, gesammlet und bey schönem Wetter fein trucken eingebracht werde. Denn so ein Getreide unzeitig oder naß eingeführet wird, thut dasselbe bald auf einander erwarmen, die Körner ersticken, das Geströhde verfaulet, und folget daraus allerley Schade. Im Abnehmen des Monden ist fast die beste Zeit, daß man das Getreide einerndtet, soll es sich wohl erliegen und dauren. Man soll das Getreide, sonderlich die Sömmrige, nicht lassen überständig werden, weil es leichtlich der Schwere halben im Halme zerbricht, daß die meisten Aehren alsdenn abbrechen, oder im Hauen, welche sehr unter sich zu hangen pflegen, abgehauen werden, und auf dem Acker die meisten Körner liegen bleiben, welches denn ein überaus grosser Schade ist. Im Einführen des Getreides soll man nicht Weitzen und Korn, wie auch Gersten und Haber zusammen in einem Haufen, sondern Weitzen und Gersten, oder Korn und Haber zusammen legen, damit sich der Saamen im Ausfallen nicht vermengen kan. Denn, wenn solch gemengt Getreide ausgesäet wird, und daß zweyerley Getreide unter einander wächst, so wird das eine vom andern unscheinlich gemacht, wie es der Augenschein oft weiset, daß unter dem Weitzen der halbe Theil Korn stehet, welches daher kommt, daß man drauf nicht Acht geben, wenn sich das Getreide etwan in der Scheune, oder auf dem Schüttsöller in einander vermengt hat, und kan nimmermehr zu keinem rechten Saamen kommen, man erkaufe denn andern reinen Saamen, und lasse den alten Saamen ungesäet. Derowegen sich ein jeder im Aussäen des schönsten und reinsten Saamens gebrauchen, und nicht vorsetzlich die Aecker mit so gemengtem Getreide besäen soll. Wenn auch der Zuwachs nicht alle könnte in die Scheuren geleget werden, wie sichs denn oft begiebet, wenn man die Teiche und Rode-Länder besäet, daß man den Zuwachs nicht kan in die Scheune bringen, so soll man das geringste Getreide nicht weit davon in feine runde Schober setzen, und dasselbe wohl auf einander, daß die Aehren hinein, die Stürtzel heraus kommen, einlegen, und oben wohl mit Stroh oder Schoben, den Haufen eindecken, damit denn der Regen nicht einfallen, und Schaden thun kan.

Wie man den Weitzen einerndten soll.

1. Schneiden.

Wenn der Weitzen an Stengeln sehr weiß, und an Körnern sehr gelbe zu werden beginnt, etwan nach Johannis, oder im Julio, so soll man denselben durch die Leute fein nach einander, und aufs erste, als man darzu kommen kan, abschneiden lassen, und wird darbey die Zeit des Mondes, sonderlich wo grosse Felder seyn, so genau nicht in Acht genommen, man muß sich nur nach schönem, warmen, truckenem Wetter richten, die Erndte darnach anstellen, damit man nicht etwas daran verabsäumet, und Schaden nimmt.

2. In die Glede legen.

Ein jeder Schnitter soll darauf Acht geben, daß er im Schneiden nicht allzu lange Stoppeln lasse, und daß er die Gleden fein gleiche mache, und dieselbe aufs Beet dünne ausbreiten, damit die Sonne die Körner und das Geströhde vollends dörren, die Luft dasselbe durchgehen, und also eines mit dem andern vollkommen gemacht werden kan: Bleibet etliche Tage also liegen.

3. Binden.

Der Weitzen darf über zwey, oder auch wohl nur einen Tag, wenn schön Wetter ist, und das Stroh nicht allzu feuchte, auf dem Acker nicht liegen bleiben, wird in Seile, so man zugleich im Schneiden macht; ist aber besser, so man selbige aus Stroh machen läßt, und im Vorrath hat, in die Garben gebunden. Im nassen Wetter soll man nicht binden lassen, damit das Geströhde nicht verfaulet, auch die Körner nicht Schaden nehmen.

4. Mandeln.

Was nun einen Tag gebunden wird, dieselben Garben werden zusammen auf ein Beet der Reihe nach getragen, und in die Mandeln zu 2. 3. und 4. neben einander gesetzt, sollen auf Kerb-Höltzer geschnitten und gezählet werden, bleiben also der Reihe nach stehen, bis man sie mit Gelegenheit abführen läßt.

5. Einführen.

Wann der Weitzen aufgebunden, und in die Mandeln gesetzt, auch zuvor gezählet, und in die Kerb-Höltzer geschnitten ist, alsdenn wird er nach einander, wenn Wetter darnach ist, eingeführet.

6. Altern.

Und in die Scheune in eine absonderliche Bansen eingeleget, und eine Schicht auf die andre gealtert, daß die Aehren allemal mitten inne altern, und die Stürtzen auswärts an die Wände kommen.

NB. Der Weitzen darf darum nicht lange auf dem Acker liegen, daß, wenn er beregnet, und daß er im Regen lange liegen soll, so thut er in 2. oder 3. Tagen

gen bald erwachsen, und ist kein Getreide, welchem der Regen leichter schadet, als dem Weitzen.

Wie man das Korn einbringen soll.

1. Schneiden.

Das Korn wird bald nach dem Weitzen, etwan im Julio geschnitten; theils aber auch, so etwan gar geringe stehet, auch das Sommer-Korn, pfleget man, sonderlich in Gebürgen, das meiste hauen zu lassen, doch ist es besser, wo es halbigt für die Mühe stehet, daß man es schneiden läßt; ergiebet sich besser in Körnern, und wird auch das Geströhde nicht also sehr verwirret, und sparsamer zusammen gelesen.

2. In die Glede legen.

Im Schneiden werden die Gleden gemacht, und eine neben die andre aufs Beet, wo sie zuvor das Korn abgeschnitten haben, geleget, und dünner aufgebreitet, damit es durchdörren kan, bleibet also 2. Tage, und darnach es füttrich ist, auch länger, auf dem Acker liegen.

3. Aufbinden.

Nachmals nach Gelegenheit der Zeit, und wenn schön Wetter ist, wird das Korn in seine eigene Seile, so die Schnitter im Schneiden zu machen pflegen, oder die Stroh-Seile aufgebunden.

4. Mandeln.

Und alsdenn werden die Garben zusammen auf ein Beet getragen, der Reihe nach gemandelt, gezählet, und auf Kerb-Höltzer geschnitten.

5. Einführen.

Alsdenn werden die Garben eingeführet, und bey trockenem Wetter, so viel möglich, eingebracht.

6. Altern.

Das Korn wird absonderlich in einen Bansen, und der Weitzen auch absonderlich in einen Bansen, also fein Alter-Weise eingeleget, damit man zu einem jeden Getreide, wenn man es dreschen soll, unverhindert kommen kan, und keines verleget werde.

NB. Das Sommer-Korn wird entweder geschnitten, oder abgehauen, und gleichwie das Winter-Korn eingeerndtet und eingebracht.

Wie man die Gerste einbringen soll.

1. Hauen.

Wenn also die Winterung eingebracht, und daß das Geströhde an der Gersten sehr weiß ist, muß man dieselbe zu rechter Zeit, ehe denn sie überständig wird, und in Halmen beginnet einzubrechen, abhauen lassen, und wenn

auch

auch gleich theils Winterung solte so lange stehen bleiben, bis die Gerste zuvor würde nieder gelegt, kan es so viel Schaden nicht bringen, als wenn man zu lange harret.

2. Rechen.

Die gehauene Gerste läßt man aufs längste 2. Tage liegen, darnach wird sie in Häuflein auf- und zusammen gerecht. Ihrer viel lassen die Gerste in Schwaden etliche Tage also liegen, warten auf einen Regen, sagen: Wenn sie einmal beregnet, soll sie fein rösten, und sich rein dreschen lassen. Ich halte dafür, wenn schön Wetter, und das Getreide dürre ist, wäre am besten, die Gerste rechen und einbinden zu lassen, damit man sich nicht zu lange aufhalte, und zur Haber-Erndte auch gelangen kan, der Regen möchte die Gerste ersäuffen und verderben, wenn man zu lange harret.

3. Binden.

Hernach werden die Häuflein in die Stroh-Seile gebunden.

4. Mandeln.

Wenn nun die Garben zusammen auf ein Beet getragen, werden sie der Reihe nach, eine Mandel neben die andere, gesetzt, und aufgemerckt.

5. Einführen.

Alsdenn werden die Garben aufgeladen, und ein Fuder nach dem andern bey trockenem Wetter eingeführet.

6. Altern.

Endlich soll man die Gerste in die Scheune, in einen ausgeräumten Bansen, fein eine Schicht auf die andere einlegen, und altern lassen.

Wie man den Haber einerndten soll?

1. Hauen.

Bißweilen beginnt der Haber mit der Gerste zugleich zeitig zu werden; welchem es nun am nöthigsten thut, dem muß man zulauffen, und die Erndte befördern. Wenn der Haber an Stroh und Rispen weiß wird, so ist er zeitig, wird gemeiniglich bald nach der Gerste im Julio gehauen und eingebracht, und nachdem das Stroh füttrig ist, etwan 2. oder 3. Tage also in Schwaden liegen gelassen, damit das Futter wohl dürre werde. So der Haber in Schwaden einmal beregnet, damit er also auf dem Acker röste, soll sehr gut seyn, und gleichwie die Gerste fein wohl und rein sich ausdreschen lassen. Wenn man sich in der Erndte säumet, und den Haber nicht zu rechter Zeit abhauen läßt, pfleget er wie die Gerste überständig zu werden, und einzubrechen, derowegen man ihn bey Zeiten niederhauen, und dem Einbrechen wehren soll.

2. Rechen.

Wenn er sich also etliche Tage erlegen, und wohl gedorret ist, so wird derselbe wie die Gerste in die Häuflein eingerafft. Es schadet ihm so sehr nicht,

wenn er gleich ein wenig lang auf dem Felde in der Nässe liegen muß, wenn man ihn nur endlich trocken einbringt.

3. Binden.

Nachmals werden die Häuflein in die Stroh-Seile eingelegt, zu 2. und zu 3. Häuflein, wie es recht ist, in die Garben gebunden.

4. Mandeln.

Die aufgebundene Garben werden zusammen auf ein Beet getragen, und in die Mandeln gelegt, gezählet, und aufgemerckt.

5. Einführen.

Alsdenn werden dieselben aufs eheste, als möglich ist, eingeführet.

6. Altern.

Und letztlich einen absonderlich reinen Bansen, in welchem zuvor neu Stroh untergestreuet, eingeleget, und Schicht-Weise gealtert wird.

Wie man die Erbsen einerndten soll?

1. Hauen.

Im Julio, wenn das Erbs-Geströhde unten beginnet gelbe und dürre zu werden, mag man selbige abhauen und einerndten oder schneiden. Ueber 2. oder 3. Tage soll man sie nicht auf dem Acker liegen lassen; denn wo sie eine Nacht beregnen, und die Sonne wieder darauf scheinet, so machen sie die Schoten auf, und lauffen die Erbsen heraus.

2. Binden.

Nur bald in Stroh-Seile aufgebunden, und aufgezeichnet, wie viel derer; etliche aber lassen sie gar nicht binden, nur also auf den Wagen hereinführen.

3. Einführen.

Sie werden bald vom Acker eingeführet, und etwan auf Stangen in die Höhe aufgeleget, bleiben bis zu Weyhnachten im Stroh liegen, und dürffen nicht gealtert werden.

Wie man den Hirsen einbringen soll?

1. Schneiden.

Vierzehn Tage nach Bartholomäi wird der Hirsen reif, er wäre denn gar früh gesäet, der aber etwas spät gesäet, wird kaum 3. oder 4. Wochen nach Bartholomäi reif, und bleibet der späte Hirsen sehr grün im Stroh, und taub an Körnern. Wenn auch der Hirsen oben an Spitzen oder an Kolben beginnet zu reiffen und gelbe zu werden, soll man denselben abschneiden lassen, und ob er gleich nicht über die gantze Kolben gar zeitig ist, schadets nichts; denn so man den Reiffen gantz auswarten wolte, würde man nicht viel zu dreschen bekommen, oder der beste und reiffste würde ausfallen, und nur der späte übrig bleiben, derowegen er bald soll geschnitten werden.

2. In die Gleden legen.

Sobald er geschnitten, wird er in die Gleden gelegt, aufs Beet eine neben die andere und fein dünne ausgebreitet, damit das Geströhde seine Dürre bekommt, bleibet also 2. oder 3. Tage auf dem Beete liegen.

3. Binden.

Wofern nun das Geströhde verwelcket, und die Luft dessen Feuchtigkeit halbigt ausgetrucknet hat, so werden die Hauffen in Stroh-Seile eingelegt, aufgebunden und in Mandeln gezählet.

4. Einführen.

Alsdenn werden die Mandeln wieder zusammen getragen, alsobald vom Acker abgeführet, in der Scheuer auf eine Seite gelegt, und bald ausgedroschen.

NB. Demnach wenn den Hirsen, darum, daß er zu sehr ausfällt, und sich verleuret, gantz auszureissen, und das Geströhde dürre werden zu lassen, auch sich nicht thun läßt, daß man den Hirsen also im Stroh so lange solte auf einander liegen lassen, er würde alsobald erwarmen und schimmligt werden; so soll man ihn bald nach dem Einführen ausdreschen, die Körner auf einen Boden schütten, das Stroh aber aufbreiten fein dünne in einem Garten, damit es gnugsam allererst dürre und treuge werde. Wenn es also ausgebreitet worden, und 2. oder 3. Tage an der Sonnen also wohl ausgedorret hat, so wird es wiederum aufgebunden, und in die Scheure auf einen besondern Ort geleget, bleibet liegen, bis zu Weyhnachten, da man es dem Vieh zu geben pfleget.

Wie man das Heydekorn einerndten soll?

1. Hauen.

Das, so man früh gesäet, wird im Augusto reif, das aber allererst nach der Erndte gesäet, im October, und gar langsam, wird wie das ander Sommer-Getreide gehauen, und in Schwaden 2. oder 3. Tage aufm Acker liegen lassen und dörren.

2. Rechen.

Darnach werden die Schwaden in die Hauffen gerecht, und aufgesetzt, daß dieselben mit den Aehren oder Körnern in die Höhe kommen, damit die Körner desto besser ausdörren können, und ist kein Getreide, das langsamer dorret, als das Heydekorn.

3. Binden.

Nachdem es also 4. oder 6. Tage in der Sonne ausgestanden und wohl gedörret hat, alsdenn werden die Häuflein in Stroh-Seile eingelegt, und aufgebunden, die Mandeln, wie alles Getreide gezählet und aufgemerckt.

4. Einführen.

Alsdenn wird es eingeführet, und weil das Geströhde gar übel dorret, als wird

wird es manchmal nach Gelegenheit der Zeit auch bald gedroschen, und die Körner fein dünne auf einen Boden aufgeschüttet, und abgetreuget.

Wie man den Hanff einerndten soll.

1. Fimmeln.

Ehe er gantz reif, wird er gefimmelt, das ist, wenn man den kleinsten und subtilsten Stengel, so nicht Saamen träget, ausziehen und sammeln läßt. Ist ein gut Gespinnste, und wird unter das Flächsene mit untergewirckt.

2. Rauffen.

Um Bartholomäi im Augusto wird er gerauffet, und in Häuflein gethan, also daß die Knospen oder Saamen in die Höhe kommt, aufm Acker gestürtzet, welcher wohl in 14. Tagen und länger, bis daß er wohl dorret, also stehen bleibet; und damit das Geflügel dem Hanff nicht schadet, soll man die Hauffen mit Stroh-Hütten oben wohl zudecken und verwahren.

3. Binden.

Wenn die Körner ausgetrocknet und wohl gedorret seyn, so werden die Hauffen in Stroh-Seile eingebunden, und die Mandeln gezählet.

4. Einführen.

Darauf wird er vom Acker eingeführet, und weil das Stroh zu nichts nütze ist, alsobald ausgedroschen und aufgeschüttet.

Mit dem Einrösten, Rumpeln und Brechen, hat es alle die Gelegenheit, wie mit dem Flachs; was den Fimmel anlanget, so wird selbiger auf den Acker ausgebreitet und abgedorret, nachmals in Gebünd gebunden, eingeführet, und zugleich mit dem Hanff eingeröstet.

Wie man den Flachs einbringen soll.

1. Rauffen.

Nachdem der Lein zeitlich gesäet wird, so wird er auch zeitlich reif, der frühe gesäet vor der Erndte, der langsam gesäete nach der Erndte, gemeiniglich aber wird der lange Flachs um Jacobi etwan im Julio reif, soll im abnehmenden Monden, wenn er gleich noch ein wenig grün ist, gerauffet, und auf den Acker fein dünne gebreitet werden, also 8. Tage und länger liegen und reiffen lassen, und so er gleich auf dem Acker beregnet, thut es ihm nicht schaden, darf nachmals im Wasser nicht so lange liegen und rösten. Den Flachs soll man stehend nicht gantz reif lassen werden, wegen des Gespinnstes, sondern er soll gerauffet werden, wenn er noch grün ist, so gewinnt er fein subtil Härder, und ergiebt sich besser im Gespinnst.

2. Büseln.

Wenn er nun fein dürre worden, so läßt man denselben büseln, das ist, man

man nimmt des Flachses so viel, und ein wenig mehr, als man in einer Hand halten kan, und bindet also eine jede Hand voll Flachs mit ein wenig Stroh absonderlich zusammen, und so fortan, bis aller Flachs in die Büseln aufgebunden ist. Das heißt den Flachs gebüselt, oder eine Büse Flachs, so viel man in einer Hand halten kan.

3. Binden.

Alsdenn läßt man die Flachs-Büsen, so viel deren in ein Stroh-Seil gehen zusammen ein, und in Bünder binden, werden gezählet, und Mandel-Weise aufgemerckt.

4. Einführen.

Alsdenn wird er alsbald bey truckenem Wetter eingeführet.

5. Raspeln.

Etliche lassen ihn von Stund an raspeln und klopffen, etliche haben Bäncke, darinnen forne etliche eiserne Nägel, ein wenig länger als ein Finger, und als ein Thor-Nagel dicke und starck, einen neben dem andern, also daß die Spitzen oben in die Höhe stehen, eingeschlagen, dadurch lassen sie Büsel-Weise den Flachs ziehen, so reissen sich die Knoten ab, und das heißt man den Flachs geraspelt oder auch gereuffelt. Er soll also reiner werden, und nicht viel Zusatz bekommen, auch ihm nicht so viel abgehen, als wenn man die Büsel dreschen läßt.

NB. Etliche lassen den langen Flachs vorm Rauffen, wie den Hanff fimmeln, und die längsten Stengel ausrauffen, den sie also absonderlich aufbinden und dreschen lassen, behalten ihn zum Saamen, und halten dafür, daß dieser Lein-Saamen sich wieder im Wachsen wohl ergeben und gerathen soll.

Wie man den Flachs rösten, und mit ihm aus der Röste gebahren soll.

Sobald die Knoten vom Flachs kommen, soll man die Büsel zum Wasser führen, im Augusto, im alten Monden, und dieselben auf einander in einen Hauffen ins Wasser legen, mit Holtz und Steinen wohl beschweren, also daß man keinen Flachs mehr siehet, und das Wasser überhin gehet, ihn also etliche Tage liegen lassen, und so er zuvor aufm Acker sehr beregnet, darf derselbe so lange im Wasser, wie sonsten bräuchlich, nicht liegen, damit er sich nicht überröste; man muß bald aufm dritten Tag darzu sehen, eine Büsel heraus nehmen, an der Sonnen oder Feuer abdörren, und unter der Breche versuchen, wie er an Härdern sich anläßt, und ob er genug geröstet ist; und das Zusehen soll alle Tage geschehen, so lange, bis man befindet, daß er lange genug im Wasser gelegen, und nicht mehr Röstens bedarf; Ist er genug geröstet, so wäscht man ihn immer rein aus der Röste, wirft ihn also aus dem Wasser, und führet ihn an einen absonderlichen Ort, oder in einen Garten, da er mit frieden bleibt, allda wird eine

ne Büsel neben die andere aufgestürtzt, und in der Luft abgetreuget, bleibt so lange auf der Stauche stehen, bis daß er wohl trucken wird, von der Stauche wird er wieder auf- und in Bünder gebunden, und also im Truckenen aufgehoben.

Wie man den Flachs rumpeln und brechen soll?

Von der Stauche muß man denselben bald in die Dörre thun, abdörren lassen, und alsobald von der Dörre rumpeln und brechen lassen, welches geschwinde zugehet, und fein nach einander ausgearbeitet wird; wird alsdenn in Keller, oder sonst ins Truckene in die Kloben eingelegt und aufgehoben. Andere aber, so ihre Arbeit durch ihr eigen Gesinde verrichten müssen, rumpeln und brechen den meisten zu Abends, im October, beym Mondenschein aus, darzu sie ihnen Leute erbitten, so ihnen helffen, und wird solcher Flachs zuvor entweder in einem Back-Ofen, in einer Stuben, oder an der Sonnen wohl abgedörret. In Back-Oefen und Stuben ist es sehr gefährlich, an der Sonnen ists am allersichersten, es gehet aber langweilig zu: Die Dörre-Häuser müssen wohl abseits vom Dorfe erbauet seyn, daß das Feuer keinen Schaden thun könne, und soll man das Flachs-Dörren keinem Gesinde allein vertrauen.

Wie man den Flachs hecheln soll?

Wenn der Flachs gebrecht und in die Kolben eingelegt, so wird er im December oder Jenner, wenn man darzu kommen kan, fein rein ausgehechelt, der gar gute zum kleinen, der andere stärckere zum stärckesten Gespinnst ausgelesen.

Wie man die Wicken und Linsen einbringen soll?

Sie werden im Augusto reif, und wie die Erbsen abgehauen, im Abnehmen des Mondes, und nachdem sie 2. oder 3. Tage aufm Acker gelegen, in Stroh-Seile gebunden, und bey trocknem Wetter eingeführet.

Wie man den Schwaden einbringen soll?

Er wird zugleich mit dem Hirsen reif, und wie der Hirsen abgeschnitten, und nachdem er 3. oder 4. Tage aufm Acker gedorret, aufgebunden, in die Scheuer geführet, und alsobald ausgedroschen.

Wie man die Rüben einbringen soll.

1. Graben.

Sie werden auf Galli im October zeitig, und sollen im Abnehmen des Mondes gegraben werden.

2. Ausführen.

Hernach werden sie Fuder-Weise nach einander eingeführet, auf die Tenne, oder wo es zu kalt, in eine Stube geschüttet.

3. Das Kräutig recht abschneiden.

Das soll des Abends bey Lichte geschehen, die grossen zum Kochen allein, und die

die kleinsten auch allein an seinen Ort gethan, welche man alsdenn zu welcken Rüben braucht.

NB. Die zum Kochen ausgesonderte Rüben werden entweder in einem warmen Keller oder tiefen Gruben mit Stroh und Erde zugedeckt, den Winter über gehalten, daß sie nicht erfrieren, und werden alsbald auch die Saam-Rüben, ehe man sie abschneidet, samt dem Gekräutig ausgelesen, und fleißig neben den andern vorm Gefröste verwahret; die gar grossen pfleget man nicht darzu zu nehmen, sondern die mittelmäßigen, welche schön und ohne Mangel seyn. Die kleinsten Rüben werden auf warme Böden und über die Stuben aufgeschüttet, damit sie desto eher welcken und abdorren, so welcke Rüben genannt werden. So man auch der andern Rüben übrig hat, gebraucht man die zu Winters-Zeit fürs Viehe, sonderlich den kalbenden Kühen gekocht, und mit unter dem Trincken gegeben.

Wie man die Rettige einbringen soll?

Die Feld-Rettige werden mit den Rüben zugleich ausgesäet, auch im October auf Galli gegraben, werden eingeführet, und wie die Rüben beschnitten, auch die Saam-Rettige darunter ausgelesen, und neben den Rüben in einem Keller oder Rüben-Gruben den Winter über verwahret.

Wie man das Kraut einbringen soll.

1. Abhauen.

Nach Michaelis im October, wenn die Häupter oben beginnen gelbe zu werden, soll man das Kraut im Abnehmen des Monden bey trockenem Wetter abhauen.

2. Einführen.

Sobald nun das Kraut abgehackt ist, soll es bald eingeführet, und auf eine Tenne oder ins Haus auf einen Haufen geschüttet werden.

3. Ausschneiden.

Man schneidet die Häupter von Strüncken, und löset die nicht tüchtigen Blätter fein von den fest geschlossenen Häuptern ab, und leget jedes an seinen Ort. Welche man aber zu Kaphäuptern oder Kap-Saamen gebrauchen will, die soll man an Strüncken lassen, und fein harte, feste, unschadhafte Häupter auslesen, und selbige neben den Rüben in einen Keller thun, den Winter über vor dem Gefröste und Mäusen zu verwahren.

Wie man das Kraut einsäen soll?

Die Tonne hierzu soll fein rein gewaschen, gebunden, und allenthalben wohl verpicht seyn, damit sie nicht auslaufe, hernach soll sie mit ein wenig Sauerteig geschmieret, und also das klein gehackte Kraut im October darein geleget,

hernach in einer Kannen voll Law-Wasser, ein Stück Sauerteig, nachdem die Tonne groß, wohl zerdruckt werden. Item ein Mäßlein Saltz in frisch Wasser, wohl unter einander gerührt, daß das Saltz zergehe, und hernach übers Kraut gegossen. Etliche nehmen nur Saltz allein, und keinen Sauerteig, sagen, es bleibe besser, härter und frischer, vom Sauerteige werde es gerne faul. Darnach so mag man vollends die Tonne mit reinem Wasser vollfüllen, daß das Wasser übergehet, damit ein Deckel oben über aufgeleget, und mit einem Stein das Kraut beschweret; man muß auch oft darnach sehen, ob dem Kraut was mangelt, und die Tonne auslaufe, oder sonst schadhaft sey; denn wenn das Wasser entgienge, würde es nicht lange gut bleiben und leichtlich umkommen.

Wie man die Röthe einbringen soll.

1. Auswerfen.

Sobald das Kräutig beginnet gelbe zu werden, nach Michaelis im October, so schneidet man selbiges oben weg, und die Röthe wird also im Abnehmen des Monden mit einem Grab-Eisen ausgeworfen, die Erde davon abgeschlagen, und zusammen in Häuflein geleget.

2. Einführen.

Darnach wird sie bald bey trockenem Wetter abgeführet, an einen absonderlichen Ort, da sie die Luft durchgehen, und nicht beregnen kan, geleget, so lange bis die Feuchtigkeit ausgezogen, und sie trocken wird.

Wie man den Hopfen einbringen soll.

1. Abnehmen.

Wenn er reif und gelbigt ist, um Egidii im October nach Michaelis, soll man denselben im Abnehmen des Mondes von Stangen abnehmen, und die Keimen mit Erde wieder zudecken.

2. Einführen.

Er soll hernach alsbald bey schönen trockenem Wetter mit den Reben eingeführet, entweder auf eine Tenne, oder ins Haus auf einen Haufen geleget werden.

3. Abpflücken.

Da soll er auch nicht lang liegen, daß er über einander nicht erwarme, und Schaden nehme, sondern bald von Reben abgepflückt, alsdenn auf einen Boden gar dünne, daß er wohl dorren und austreugen kan, geschüttet werden; wenn er wohl getrocknet ist, soll er in ein Faß wohl fest eingedruckt, oder wo dessen viel ist, in einem wohl verwahrten Gewölbe oder Gemach, darein keine Luft kommen kan, davor behalten werden.

Das vierdte Buch,

Vom

Ausdreschen.

Wie dasselbe abgetheilet wird, und was dabey in Acht zu nehmen.

Es hat eben, wie der Ackerbau, seine unterschiedliche Arbeit, und heißt nicht alles ausgedroschen, was mit dem Flegel geschicht, sondern es hat auch in allerley Hand-Verrichtung seine sonderliche Namen, und wird, wie folget, eingetheilet:

1. Werden die Garben gevorschlagt.
2. Wird ein Stroh von 5. oder 6. Garben, eines nach dem andern ausgedroschen.
3. Das gedroschene Stroh wird aufgeschüttelt und in Schütten gebunden.
4. Werden die abgedroschenen Aehren und Stürtzel abgerecht.
5. Mit einem Flederwisch abgekehret.
6. Wird das Geströhde mit einem Rechen zu 4. 5. und 6. malen, so oft es der Nothdurft ist, aufgeworfen, und aufgerecht.
7. Und auch so oft mit einem Strohwisch aufgeriesselt, oder aufgerieben.
8. So vielmal mit dem Flederwisch abgekehret.
9. Wird das Getreide gewurft.
10. Durch die Fege gelassen, damit es wohl rein wird.

Also hat das Ausdreschen auch seine Maaß, wenn und wie man ein jedes Getreide ausdreschen soll. Das denn im Stroh nicht lange lieget und bald schimmlicht wird, muß man, so bald es eingeführet wird, wie auch etlich Winter-Getreide, so man zu Saamen haben muß, wenn es nur in die Scheuren kommen ist, bald ausdreschen lassen; das andere Getreide aber wird behalten, und durch den Winter über, von einer Woche zur andern, ausgedroschen. Das Ausdreschen möchte man für eine gar schlechte und geringe Arbeit halten, aber denen, die den gantzen Tag den Flegel schwingen müssen, ist sie schwer genug. Wo grosse Säe-Wercke seyn, wird um der Robóten und Düngung willen desto mehr Vieh gehalten, und weil allem Vieh nicht einerley Spreu noch Stroh dienlich ist, als muß man zu Winters Zeit die Wochen über allerley Getreide ausdreschen lassen, damit man einem jeden Vieh sein Theil, was ihm dienet, reichen kan.

Dreyerley ist bey dem Ausdreschen in Acht zu nehmen.

Erstlich

Daß rein ausgedroschen werde, und nicht überhin mit halben Haaren, und viel Körner im Stroh bleiben, wie die eingedingten Dresch-Gärtner, denen man den Malter zu zahlen angedungen, zu thun pflegen; derowegen man oft das ausgedroschene Stroh in Schütten besichtigen, wol mitten hinein greifen soll, ob man was von Körnern und ausgedroschenen Aehren befinde, und um solchen Unfleiß billig geredt werden soll. Etliche lassen den Dreschern bisweilen unversehens 5. oder 6. Schütten ausgedroschen Stroh nachdreschen, damit sie hinter solchen Betrug kommen, und die Drescher darum strafen können.

Fürs andere

Soll man auf das Gesinde und Drescher gute Achtung geben, daß nichts vertragen, noch veruntrauet werde, wie oft geschicht, sonderlich von Dreschern, das Getreide in Köbern, Stiefeln, Schubsäcken, und sonst wie sie gekonnt, weggestohlen wird: das Gesinde pfleget auch gerne, und unter dem Schein fürs Vieh, allerley Getreide abzuzwacken, und zu verkaufen, darum fleißige Aufsicht zu haben hochnöthig ist.

Zum dritten.

Muß man aufs Gesinde wohl schauen, wenn sie in die Scheune gehen und Stroh holen, daß sie nicht Garben für Stroh erwischen, sonderlich die Knechte, die der Pferde warten, die sind so verschlagen, daß sie die Garben in Schütten Stroh einbinden, damit mans nicht sehen solle, schneidens dem Vieh mit unter die Siede, oder legens sonst den Rossen vor, als soll hierinnen sonderlich der Schaffer vorsichtig seyn, daß er niemand die Schlüssel zur Scheune vertraue, und so hingebe; er soll allwege selbst ihnen, wie auch den Dreschern auf- und zuschliessen, damit er sehe, was ein jeder aus der Scheune trägt, und dienet auch darzu, damit das Gesinde nicht so viel Stroh muthwillig vertuschen und vertragen kan. Man soll die Scheune aufs wenigste viermal des Tages besuchen: Des Morgens, wenn sie aufgehet: zum andern zu Mittage, ob die Drescher oder Arbeiter fleißig seyn, ob sie das Getreide rein ausdreschen; zum dritten, wenn das Gesinde Stroh holet, soll man selber darbey seyn, und ein jedes Gesinde die Nothdurft vom Stroh, aber keinen Ueberfluß nehmen lassen, weil man nicht wissen kan, wie lange der Winter anhalten möchte, derowegen man zum Anfang sparsam damit umgehen soll. Und zum vierten wenn die Drescher aus der Scheune gehen, soll er sie fleißig zuschliessen, und die Schlüssel bey sich behalten; was wöchentlich ausgedroschen wird, sollen die Drescher mit dem Amt- oder Schaffer-Leuten 2. Kerbe halten, und bey einem jeden Aufheben die Schock, Scheffel, wie auch das Maaß in Körnern, fleißig angeschnitten, und aufgeschrieben werden. Nachmals, wenn alles Getreide ausgedroschen

droschen wird, soll man den Uberschlag machen, wie die Schaffer-Leute mit den Ausdreschern in dem Empfange übereintreffen, und so sich ein Mangel ereignet, sollen die Drescher dafür haften, und Bescheid deswegen zu geben schuldig seyn. Man soll auch die Woche 3. Drescher über 6. Schock Getreide nicht ausdreschen lassen, was drüber ist, ist zu viel, und wird nicht rein ausgedroschen, und das thun gemeiniglich die, die ums gedingte Lohn dreschen, damit sie nur viel an Körnern haben mögen, derowegen man drauf Achtung geben, und solches nicht gestattet werden soll.

Das ausgedroschene Getreide, als Weitzen, Korn, Gersten und Haber, soll man nicht zusammen, (sonderlich das Saamen-Getreide) auf einen Boden neben einander schütten, damit sich die Körner nicht vermengen können, es pfleget darnach gar zu unrein Getreide zu wachsen, und wird auch das Getreide gantz unscheinlich gemacht, was auch zu Saamen gedroschen wird, das soll nicht auf einen Hauffen geschüttet, sondern fein dünne auf die Böden gebreitet werden, damit es auf einander nicht ersticke, oder sonst Schaden nehme, und soll allewege über den dritten Tag umgewendet werden, damit es fein austrucknen und nicht schimmlicht werden kan. Das ledige Stroh soll man fein zusammen in einen Banfen, oder sonst trucknen Ort, ein jedes zusammen legen, und verschlossen halten, damit mans nicht vertragen könne.

NB. Die gantze Wissenschaft vom Dreschen ist einem Vorwergs-Manne sehr nothwendig, der soll auch solches zu practiciren nicht zu faul seyn, sonst würde er gar übel in seiner Wirthschaft bestehen.

NB. Man muß auch bald im Anfang fleißig nachforschen, wie viel eine Mandel oder ein Schock Garben Getreides geben. Dann wann er das weiß, so kan er bald nach den andern Mandeln und Schocken Rechnung machen, wie reich solche Scheune dasselbe Jahr seyn werde. Jedoch muß auch gut und gering Korn durch einander gedroschen werden; dann sonst giebt das gute Getreide mehr, als das geringe, und da kan ein jeglicher leicht erachten, daß ihn die Rechnung sehr betriegen werde, wann er das geringe Getreide dem guten gleich rechnen wolte. Es dorret auch das erste Getreide hernachmals sehr ein, daß es um Weyhnachten so wohl nicht scheffelt, als es in der Erndte oder bald hernach scheffelt.

Wie man den Weitzen ausdreschen soll.

1. Vorschlagen.

So bald der Weitzen in die Scheune kommt, sonderlich wo grosse Säewercke seyn, muß man bald im Augusto Drescher in die Scheune stellen, und Saam-Weitzen dreschen lassen. Erstlich werden ein Schock Garben, mehr, oder wenger, (nachdem die Tennen groß oder klein seyn,) auf die Tenne geworfen, und eine Garbe nach der andern zu beyden Seiten, also daß die Aehren mitten auf der

Tenne

Tenne zusammen kommen, und mit den Stürtzeln an die Tenne-Wand gekehret seyn, geleget; denn fängt man an einem Orte an, und drischt eine Garbe nach der andern, von oben bey den Stürtzeln anfahend, also runterwärts, zu den Aehren zu, ab, so lange, bis zu beyden Seiten, die Garben gantz abgedroschen werden, darnach wendet man sie um, und werden zur andern Seiten auch also gedroschen; und das heißt man die Garben gevorschlagt.

2. Dreschen.

Fürs andre, so hebt man die vorgeschlagte Garben wiederum auf, und legt sie allesamt an eine Tenne-Wand, und rechet das Geströhde, was sich von Garben abgeschlagen, mit einem Rechen zusammen, und oben von den Körnern oder Getreide, und legt es an einen Ort auf die Tenne, da man das Stroh zu dreschen pfleget, darnach so werden 5. oder 6. vorgeschlagte Garben genommen, eine nach der andern aufgebunden, und fein dünne, so lang die Tenne ist, also daß die Stürtzel an die eine Tenne-Wand stossen, (das nennet man ein Stroh) und wird also von einem Ort bis zum andern ausgedroschen, nachmals umgewandt, und wiederum wie zuvor abgedroschen, und das geschicht so oft, als viel der vorgeschlagenen vorhanden seyn, und so oft auch ein Stroh, wie itzt gemeldet, abgedroschen wird, man allemal das Abrührige und was kurtz Stroh ist, auch absonderlich zusammen und bey Seite rechen, davon werden alsdenn die Wurm-Gebünder gemacht.

3. Schütten binden.

Zum dritten, wenn also ein Stroh abgedroschen ist, so schüttelt man es mit beyden Händen wohl aus, damit nicht viel Körner im Stroh bleiben, das heissen die Bauren ausgeschüttelt; darnach bindet man solches auf eine saubere Schütten ein, werden manchmal aus 6. Garben nicht wohl 2. Schütten Stroh und ein Wurm-Gebünde gemacht, welche man in Bansen oder sonsten truege Oerter einleget, damit nicht Schade geschehe.

4. Abrechen.

Zum vierten, wenn also ein halb Schock Weitzen abgedroschen ist, so pfleget man das Ausgedroschene mitten auf die Tenne zu thun, und dünne zu breiten, davon werden mit einem Rechen die Aehren und Stürtzel, so sich abgeschlagen, fein abgerechet und zusammen gethan, das heissen sie das Kleine, als wollten sie sagen, das Kleine, so sich von Garben abgerühret und abgebrochen hat, das wird zusammen gehalten, und den Wagen-Rossen gegeben.

5. Abkehren.

Fürs fünfte, so wird das abgerechte Getreide mit einem Flederwisch, so an einem Stengel gebunden, mit allem Fleiß überkehret, und also das übrige von Aehren und Stürtzeln, so nicht alles mit dem Rechen hat können ausgerechet werden, vollends heraus gebracht: Das heissen sie Überkehrt, darinnen viel Körner seyn,

seyn, und wird gleicher Gestalt den Rossen gegeben; so lange man diese ihnen zu geben hat, darf man ihnen ander Futter nicht geben; das Getreide wird alsdenn an eine Tenne-Wand gestossen.

6. Auswerfen.

Zum sechsten, so wird der Weitzen also auf der Tenne, einmal oder 6. und so oft es Noth ist, mit einem Rechen, als mit den Zancken ausgeworfen, so die Bauren umgewendet heissen; welches darum geschicht, damit die abgebrochene Aehren und Stürtzeln gleich in die Höhe aufgeworfen werden, und zu oberst oben aufkommen: Und dis alles geschicht, wenn man aufgehöret zu dreschen, und die Körner wurfen will.

7. Aufrieseln.

Fürs siebende, wird der Weitzen mit einem Stroh-Seile, so man an einem Rechen und zwischen den Zancken hangen hat, von einer Seite zur andern (so die Drescher Aufgerieben heissen,) aufgerieselt, und das geschicht so oft, als man den Weitzen mit dem Rechen auswirst und wendet.

8. Abkehren.

Fürs achte, so oft als nun der Weitzen mit dem Rechen aufgeworfen, und mit dem Stroh-Seile aufgerieselt wird, so vielmal und nach einem jeden Aufrieseln wird allewege das gröbste mit dem Flederwisch so rein, als es seyn kan, abgekehret, und bey Seite gethan; wird, wie zuvor gemeldet, Uberkehr genannt und das geschicht darum, damit alles grobe, und dasjenige, was sich vom Geströhde abgebrochen hat, desto mehr daraus komme und gebraucht werde, damit das Getreide zum Wurfen desto reiner wird, welches mit wenigem besser kan rein gemacht werden, als so man es im gantzen Haufen darinnen liesse, und dasselbe hernach auf einmal heraus bringen wolte. Es würde ein solcher grosser Haufen übel zu handeln und rein zu machen seyn. Derowegen das beste ist, daß, so oft ein Herunterwurf von Garben geschicht, und die Garben ausgedroschen werden, so vielmal soll man immerzu das ausgedroschene Getreide, (mit wenigem, wie gemeldet,) fleißig umwenden, aufrieseln, die Aehren samt den Stürtzeln und Grob-Spreuen abkehren, darf im Wurfeln nachmals nicht so viel Mühe.

9. Wurfeln.

Wenn nun fürs neunte etliche Schock Weitzen die Woche über, wie itzt gedacht, abgedroschen ist, und daß man dasselbige, so zuvor wohl gesaubert, das ist, wenn man dasselbige mit wenigem, vom Haufen genommen, auf die Tenne gebreitet, und wiederum einmal oder drey mit dem Rechen umgewandt, mit dem Stroh-Seil aufgerieselt, daß fein sauber mit dem Flederwisch abgekehret, wird nachmals mit einer Schaufel gegen dem Winde zu, an den andern Ort der Tennen fein in die Höhe hingeworfen, damit sich die Körner theilen, und der Wind

die Spreu davon absondern, und zurücke wehen kan; und wenn man siehet, daß des Windes zu wenig ist, so muß man desto öfter mit dem Flederwisch das gewurfte Getreide abkehren, damit es fein rein werde, und nicht so viel Spreu darinnen bleibe, je kürtzer aber die Schauffel ist, je reiner das Getreide damit im Wersen gemacht wird; derowegen man den Gärtnern die lange Schaufeln nicht gestehen soll. Wenn der Haufen gantz gewurft ist, so beschauet man das gewurfte Getreide, wie weit es rein ist, so weit läßt man dasselbige vor sich liegen, und nimmt das andre um dieselbe Revier ein wenig mehr als die Helfte wiederum ab, stößts mit dem Rechen wieder hervor, an den vorigen Ort, doch daß die Spreu zuvor zusammen, und bey Seite gethan werde, das wird also wieder und aufs neue gewurft, und immerzu mit wenigem abgekehrt, und geschieht das Abnehmen zu 4. 5. und mehrmalen, und nachdem der Wind darnach ist, und das Getreide rein wird. So aber der Wind auch gar zu starck, und das Getreide sehr geringe wäre, so muß man die Scheun-Thore nicht allzuweit aufmachen, sondern nur theils, damit nicht allzustarck der Wind auf die Tenne gehen und das geringe Getreide nicht zu sehr unter die Spreu verwehen kan. Und wenn also das Wurfen gantz verrichtet ist, so muß man Achtung geben, wie weit die Spreu liegen, dieselben stößt man über einen Haufen, auf eine Seite, daß sie nicht im Wege seyn, und wird des Weitzens dreyerley gemacht.

Als erstlich.

Nimmt man den gar geringen ab 1. oder 2. Viertel, wie man der Nothdurft wegen vermeynet, dieser wird den jungen Hühnlein gegeben, oder zum Osse genommen.

Zum andern.

So mißt und sackt man auch den andern geringen Weitzen, so etwas besser ist, als der erste, etliche Scheffel, und schüttet ihn allein auf einen Boden, dieser wird verkauft, und Bier davon gemacht.

Zum dritten.

Wird derjenige Weitzen, so vorn anlieget, als der reinste und schönste, auch aufgesackt, davon theils zu Saamen genommen, und das Ubrige zum Backen verkauft, soll auch allein geschüttet und gehalten werden.

10. Durch die Fege lassen.

Zum 10ten, wenn es am Winde ermangelt, und sich das Getreide nicht rein wurfen lassen will, so muß man dasselbe, wie auch alles Getreide, so man verkaufen will, langsam durch die Fege lassen, damit das kleine Gesäme, item aller Zusatz und Staub durchfalle, und aufs reinste werde, hernach wird das Getreide aufgesackt, und an seinen Ort auf den Söller geschüttet.

NB. Bey jedem Aufheben sollen die Amt- oder Schaffer-Leute selber seyn,

die Schock, so viel jedesmal ausgedroschen, und wie viel Scheffel darnach aufgehoben, an die Kerb-Höltzer angeschnitten, fleißig aufgeschrieben, und nachmals, wie recht ist, der Herrschaft ordentlich verrechnet werden. Wenn nun also zu Saamen die Nothdurft gedroschen ist, so stellet man das Dreschen bis zum November ein, und wenn das Vieh nicht mehr ausgehen kan, und man dasselbe zu Hause füttern muß, alsdenn gehet das Dreschen wiederum an, und währet den gantzen Winter über, und so lange, als einer viel zu dreschen hat; die Weitzen-Spreu wird aufgeschüttet, den Stuten, Ochsen, Kühen und Gelden-Vieh die Siede mit gemenget und gegeben. Das Weitzen-Stroh, wenns Schütten seyn, wird geschnitten, für die Kühe, und die Wurm-Gebünder dem Gelden-Vieh nach dem Futter gegeben, an Statt des Heues. Der Weitzen, so er nur trocken und dürre ist, mag wol auf einen Haufen geschüttet werden, nur daß er zur Winters-Zeit fast alle Wochen einmal, Sommers-Zeit aber alle Wochen zweymal umgestochen und gewendet werde, sonderlich wo dessen viel ist, und etwan auf Stallung liegt, darunter Vieh stehet, so von aufgehenden Broden sehr erwärmet und gefeuchtet wird, muß fleißig in Acht genommen, und desto öfter, damit er nicht riechend werde, umgestochen werden.

Wie man das Korn ausdrischt:

1. Vorschlagen.

Eben um diese Zeit, wenn man den Weitzen zu Saamen zu dreschen pfleget, etwan im Augusto, so drischt man das Korn, so viel man dessen zu Saamen bedarf; das übrige Dreschen läßt man anstehen, bis auf den November, da man durch den Winter über das Dreschen continuiret, so lange man Getreide in Scheunen hat. Erstlich so werden die Garben zu beyden Seiten gevorschlagt, eben wie der Weitzen, darnach hebt man die vorgeschlagte Garben auf, und legt sie an die andre Tenne-Wand.

2. Dreschen.

Zum andern werden 5. oder 6. vorgeschlagte Garben eine neben die andre ausgebreitet, und zu beyden Seiten abgedroschen, u. das heist ein Stroh abdreschen.

3. Schütten binden.

Zum dritten, wenn also ein Stroh nach dem andern abgedroschen wird, so schüttelt man es mit beyden Händen wohl aus, und bindet das ledige Stroh in Stroh-Seile, und das heißt man nicht mehr Garben, sondern eine Schütte Stroh; das sich aber abschlägt, das wird auch absonderlich in ein Bund gebunden, und Wurm-Bündel genannt.

4. Abrechen.

So soll man nach jedem Runterwurf (das ist, wenn man ein halb oder gantz Schock Garben auf einmal zum Vorschlagen auf die Tenne wirft,) das ausge-

ausgedroschene Getreide mitten auf die Tenne breiten, und das kleine Geströhde, so sich im Dreschen abgeschlagen hat, mit einem Rechen abrechen, und an einen besondern Ort legen, bis mehr darzu kommt, nachmals wird es den Rossen gegeben.

5. Abkehren.

Fürs fünfte, so wird solch Getreide mit einem Flederwisch überkehret, und die Aehren sowol als Spreu davon gesaubert, was nun also mit dem Flederwisch abgekehret wird, das heisset Uberkehre, und wird gleicher Gestalt den Wagen-Rossen gegeben, und Siede mit angemenget.

6. Wenden.

Wenn man etliche Schock abgedroschen hat, und das Getreide wurfen lassen will, so pfleget man zuvor vom Haufen ein wenig zu nehmen, auf die Tenne zu breiten. Nachmals thut man es zu 2. oder 3. mal mit dem Rechen auswerfen oder umwenden, damit das Abrührichte in die Höhe komme, und sofort an wieder das Getreide umgewendet, bis am Haufen nichts mehr vorhanden ist.

7. Aufreiben.

Zum siebenden, und so oft man dasselbe mit dem Rechen umwendet, so soll es es auch mit einem Stroh-Seile abgerieben und aufgerieselt werden, damit sich die Spreu und das kleine Wesen von den Körnern absondere.

8. Abkehren.

Hernach wird das aufgerieselte Getreide mit dem Flederwisch jedesmal rein abgekehret, und das abgekehrte Wesen zusammen gethan; also wird durch das Abkehren das Getreide fein geläutert, damit es nachmals desto besser gewurft und rein gemacht werden kan.

9. Wurfeln.

Hernach thut man alles Getreide wieder auf einen Haufen, auf der Tennen Ende, wo der Wind ausgehet, stossen, und alsdenn wird es wie der Weitzen gewurft, öfters mit dem Flederwisch abgekehret, auch zu etlichen malen abgenommen, und wieder gewurft, bis das Getreide rein wird, und des Wurfens nicht mehr vonnöthen ist.

10. Durch die Fege lassen.

Nach diesem wird das allervörderste zum Saamen abgenommen, das andere, so man zum Verkaufen behält, soll zuvor durch die Korn-Fege einmal oder zwey, und so oft es der Nothdurft ist, gelassen werden, damit der Staub heraus kommt, und das Getreide davon nicht schimmlicht gemacht werde. Die Körner sollen wohl trucken seyn, und zusammen geschüttet, auch also mit fleißigem Umstechen, als Winters-Zeit die Wochen einmal, Sommers-Zeit aber zweymal, dasselbige wohl gewartet werden, damit es auf einander nicht erwarmt und erstickt. Das allergeringste, so abgenommen wird, und was durch die Fege fällt, soll

soll man zusammen aufheben, dasselbige mit zu Oß mahlen lassen, oder wird damit dem Vieh die Spreu gemenget, und auch zuweilen den Hünern gegeben.

NB. Die Spreu werden ausgesiebet, und was durchfällt, für die Schweine behalten, die groben werden unter die Weitzen- und Haber-Spreu geschüttet, und nachmals den Stuten die Siede damit gemenget, das Stroh wird für die Zug-Rosse und Stuten zur Siede geschnitten, und die Wurm-Gebünder den Kühen, Schaafen und Lämmern eingeleget.

Wie man die Gerste und Haber ausdrischt.

Was das Sommer-Getreide anlangt, wird keines vorm Winter gedroschen, weil man dasselbige Getreide allererst nach dem Winter und auf dem Frühling säet, es sey denn, daß man es zum Füttern bedürfte, derowegen man mit dem Dreschen nicht eilet, und dasselbe den Winter über mit guter Muß ausdrischt.

Erstlich.

Wird die Gerste und Haber wie ander Getreide gevorschlagt.

2. Dreschen.

Wird ein Stroh eines nach dem andern auf beyden Seiten ausgedroschen

3. Schütten binden.

So wird das gedroschene Stroh aufgeschüttelt, und die Schütten gebunden,

4. Abrechen.

So oft ein Stroh wird ausgedroschen, so oft wird auch vom Getreide das grobe, als die Aehren, Stürtzeln und das kurtze Stroh mit einem Rechen abgerecht, und an seinen Ort gethan.

5. Abkehren.

Darnach, wenn man das Getreide also mit dem Rechen unterschiedliche mal abgerecht, so werden die Stürtzeln, und das grobe mit dem Flederwisch abgekehret, davon abgesondert, und das Getreide zur Tenne-Wand gestossen.

6. Wenden.

Wenn man aufhört zu dreschen, und das Getreide wurfen will, soll man zuvor vom grossen Haufen des gedroschenen Getreides ein wenig nehmen, auf die Tenne breiten, und mit dem Rechen aufwerfen und umwenden.

7. Aufrieseln.

Darnach mit einem Stroh-Seile überfahren, und aufreiben oder aufrieseln, so pflegt sich das abgeschlagene Wesen, von den Körnern abzusondern, und in die Höhe zu begeben.

8. Abkehren.

Soll das abgeschlagene Geströhdich, nach dem Aufrieseln fein rein vom Haufen abgekehrt, auf eine Seite gethan, und das rein gemachte Getreide hervor auf die Tenne gestossen werden, und also soll der gantze Haufe immerzu mit weni-

wenigen auf die Tenne ausgebreitet, darnach gewendet, aufgerieselt, und allemal wohl abgekehret werden, daß also der gantze Hauffe durcharbeitet und rein gemacht werde.

9. Wurfen.

Wenn nun das Getreide also geläutert wird, so läßt man dasselbe mit der kurtzen Schauffel wurfen, und vollends die Körner von der Spreu und allem Getreide absondern, wie zuvor davon berichtet ist, und darf selten ein Sommer-Getreide durch die Fege gelassen werden, sonderlich was den Haber betrift, derselbige ist zu rauch darzu, und würde nur an der Fege hängen bleiben. Auch pfleget man das vörderste und beste Getreide zum Saamen abzunehmen, und allein zu schütten; was darnach bleibet, davon wird gefüttert, ist alsdenn was übrig, so kan es verkauft und zu Gelde gemacht werden. So auch von gar geringem Getreide etwas abgenommen wird, das soll man zusammen halten, und damit den Schweinen und Gänsen mengen.

NB. Die Ueberkehr, so die Bauern das Kleine heissen, wird auch zusammen gehalten, und den Wagen-Rossen gegeben, die Gersten-Spreu werden ausgesiebet, und des Ausgesiebten allewege ein Scheffel unter einen Scheffel Gersten gethan, und daraus Oß oder Schrot gemacht, davon menget man den Stuten, wann sie auf den Frühling zur Acker-Arbeit gebraucht werden. Die Spreuen vom Haber werden unter die Weitzen- und Roggen-Spreu gemenget, und davon den Stuten den Winter über, so lange man nicht zu Acker fähret, gegeben. Das Gersten- und Haber-Stroh wird den Stuten und Gelde-Viehe, nach dem Futter anstatt des Heues, eingelegt, den Kühen aber nur das Gersten-Stroh; das Haber-Stroh dienet ihnen gar nicht, sie verseigen davon. Die Körner sollen gleicher Gestalt auf trockenen Boden aufgeschüttet, zur Winter- und Sommers-Zeit mit stetem Umwenden wohl in Acht genommen werden.

Wie man die Erbsen ausdrischt.

1. Dreschen.

Etliche binden sie in Stroh-Seile, etliche laden sie so ungebunden auf den Wagen, und fahrens ein, werden selten vor Weyhnachten ausgedroschen, lassen sich unter allem Getreide am besten dreschen, werden nur bald aufgebreitet, und so ein Stroh nach dem andern zu beyden Seiten ausgedroschen.

2. Binden.

Darnach schüttelt man das abgedroschene Stroh aus, und bindets in Stroh-Seile, so man nicht Schütten, sondern nur Erbs-Stroh nennet.

3. Abrechen.

Es wird mit einem Rechen nur das gröbste abgerecht, dürfen gar nicht über-

überkehret werden, weil die Erbsen zu sehr laufen, und also die meisten in die Spreu kommen möchten.

4. Wurfen.

Alsdenn wenn die Erbsen abgerechet seyn, und gewendet, so stößt man sie zu Haufen an einem Ort auf die Tenne, werden, wie recht ist, gegen dem Winde gewurft; es sollen vorn queer über der Tenne ledige Säcke ausgebreitet werden, damit die Erbsen nicht zur Tenne hinaus springen können, dürfen im Wurfen auch nicht sonderlich überkehret werden, denn es ist ein schwer Getreide, so sich vorn vormacht, und nicht leichtlich in Spreuen bleibt; so haben sie auch nicht Spreu, wie ander Getreide, als nur Schalen, welche sich leichtlich von den Erbsen absondern lassen. Zum Saamen werden die vordersten, so viel man will, abgenommen, und die andern alle unter einander gemenget, theils verspeiset, das übrige verkauft. Wo sie aber sehr geringe seyn, so werden die gar geringen abgenommen, und den Hühnern oder Tauben gegeben; auch lassen sich die Erbsen auf dem Söller lange halten, und kommen nicht so leicht als ander Getreide um.

NB. Aus dem Stroh werden nur lauter Wurm-Gebünder gemacht, und den Kühen um Weyhnachten, wenn sie zu kalben pflegen, oder so Schaafe verhanden, giebt man es denselben, und wird an statt des Heues vorgelegt. Die Spreuen oder Schalen werden den Kühen unter die Siede gemengt, sind ihnen am bequemsten.

Wie man den Hirsen ausdrischt.

1. Vorschlagen.

Demnach man das Hirsen-Stroh auf dem Acker nicht gantz dürre werden läßt, damit der Hirsen nicht aller ausfalle, als wird er, sobald nur das Stroh ein wenig überwelckt, eingeführet. Etliche lassen ihn vorschlagen, und bald ausdreschen, und das Stroh an der Sonnen abdörren. Etliche aber lassen ihn nur vorschlagen, und also die vorgeschlagte Garben bey Seite legen, und wenn es nach Weyhnachten kommt, so lassen sie dieselben allererst rein ausdreschen. Wie nun ein jeder siehet, daß es damit zu thun vonnöthen ist, so mag er damit gebahren, und seinem Gutachten nach ausdreschen lassen.

2. Dreschen.

Das Vorgeschlagene wird auf der Tennen ausgebreitet, und ein Stroh nach dem andern, wie ander Getreide zu beyden Seiten, rein ausgedroschen.

3 Abrechen.

Das Gröbste, so sich im Dreschen abgeschlagen, davon abgerecht, etliche mal, und also über einen Haufen gestossen.

4. Sieben.

Darnach wird er durchsiebt, denn das gar Grobe im Siebe bleibt, und nur der Hirsen, samt dem Staube, und zwar gar kleine, durchzufallen pfleget.

5. Wurfen.

Er wird wie ander Getreide gewurft, und etliche mal abgenommen, und wird wie zuvor gegen dem Winde zugewurft, bis daß er vom Staube und vom Spreu abgesondert, alsdenn wird er auch gesackt, und der vörderste abgenommen, und der andere absonderlich auf einen Boden gar dünne, bis er wohl austreuge und dürre wird, geschüttet, und gebreitet, auch soll oft darnach gesehen und er umgewendet werden, daß er nicht auf einander erwarme und umkomme. Des Hirsens darf man gar wenig zum Saamen, und wird mit einem Viertel fast so viel Ackers besäet, als man sonst zu einem Malter ander Getreide bedarf.

NB. Das Stroh wird den Kühen und abgewöhnten Kälbern an statt des Heues vorgelegt, und zu keiner Siede geschnitten. Die Spreu aber, so mit durchs Sieb gefallen, werden den Schweinen unter die roggene Spreu gemengt, und gegeben, die gröbste aber den Ochsen unter die Siede gethan.

Wie man den Lein-Saamen ausdrischt.

1. Klopfen oder Raspeln.

Er wird von etlichen geklopft, von etlichen aber geraspelt, das ist, wenn man die Knoten von den Püscheln abschlägt oder abreißt, wie vor beym Einernden Meldung geschehen.

2. Sieben.

Wenn nun die Knoten also von Büslein, entweder abgeklopft, oder auf einer Raspel abgeraspelt worden seyn, so wird das kleine durch ein Sieb ausgesiebet, damit die Knoten allein bleiben.

3. Dreschen.

Darnach so werden allererst die Knoten, wie recht ist, gedroschen, und mit einem Flegel wohl geklopft, damit der Lein ausfalle, und sich von Knoten sondere. Etliche aber, die so viel Mühe mit dem Klopfen oder Raspeln nicht anlegen wollen, die lassen nur bald die Büseln dreschen, und die Knoten also abschlagen; es vermeynen aber ihrer viel, daß sich die Büseln im Dreschen sehr abschlagen, und verwirren sollen, und daß es besser sey, wenn zuvor die Knoten von den Büseln entweder abgeklopft, oder geraspelt, und alsdenn die Knoten gedroschen werden, der Lein-Saame soll reiner werden, als wenn derselbe von Büslein (da sich aller Zusatz mit ausschlägt,) gedroschen wird: Weil es aber eine Weiber-Arbeit ist, und sich immerzu eine besser als die andre darauf verstehet, so thue eine jede, wie ihr es am besten zu seyn dünckt.

4. Sieben.

So nun die Knoten wohl gedroschen, und mit den Flegeln zerschlagen seyn, so werden sie zum andern, dritten und vierdten mal durchgesiebet, damit der Lein und kleine vom Knoten durchfalle, was aber noch am Knoten gantz bleibet, das wird wiederum, und so oft gedroschen, bis daß sich die Knoten alle zerschlagen, und der Lein gantz ausgedroschen, und durchs Sieben lauter gemacht wird.

5. Wurfen.

Alsdenn wird der ausgesiebte Lein auf einen Hausen gestossen, und wie ander Getreide gewurft, auch etliche mal und so lange immer abgenommen, und wieder gewurft, bis man siehet, daß der Lein gantz aus den Spreuen kommen, alsdenn wird der vörderste zu Saamen aufgesackt, und gar dünne auf einen Boden, wie auch der geringe, absonderlich geschüttet, damit er wohl austreugen, und dürre werden kan, was überm Saamen übrig bleibt, wird verkauft, und das geringe zu Oel im Zunehmen des Monden, und theils ins Wagen-Schmier geschlagen; hilft den Winter über und sonderlich in der Fasten am Mächsel wohl aus. Die Lein-Kuchen sind gut, daß man den Säuen damit die Spreu, und den Kühen das Trincken anmenget; werden gemeiniglich den kalbenden Kühen gegeben, und unter das Trincken gethan. Die Spreu sind den Schweinen am zuträglichsten, welche man unter die Roggen-Spreu zu mengen, und ihnen zu geben pfleget.

Wie das Hanfkorn ausgedroschen wird.

1. Dreschen.

Sobald der Hanf eingeführet wird, so werden die Büslein zu beyden Seiten, wie ander Getreide abgedroschen, und ist nicht rathsam, daß man dieselben im Stroh lang liegen läßt; denn die Mäuse gern grossen Schaden daran thun. Ist derohalben am besten, daß man ihn desto eher ausdreschen läßt, damit er auch kan desto zeitiger zur Röste kommen.

2. Sieben.

Die gröbste Spreu wird alsdenn abgerecht, und in Mist geschüttet, sind keinem Vieh, wie auch das Stroh, nicht gut, nachmals wird der Hanf gesiebet, und was also durchfällt, auf einen Hausen gestossen.

3. Wurfen.

Alsdenn, wie recht ist, gewurft, nachmals aufgesackt, und fein dünne auf den Schüt-Söller geschüttet, damit er wohl austreugen, und dürre werden kan; was man über dem Saamen übrig hat, wird verkauft oder zu Oel geschlagen, davon man dem Gesinde das Gekochte machen, auch theils in die

Wagen-Schmier verbrauchen thut, wie auch die Oel-Kuchen den Kühen ins Trincken, und Schweinen die Spreu mit angemenget werden.

NB. Was das Fimmeln anbelanget, wird nicht wie der Hanf gedroschen, hat auch keine Körner nicht, sondern wächset zugleich unter dem Hanf ohne Körner auf, und werden wol lange Stengel, aber etwas kleinere, werden auch etwas eher gelbe und reif; darum sie auch eher gerauft, und derowegen, daß sie nicht Saamen tragen, Fimmel genannt werden.

Wie man das Heydekorn ausdreschen soll.

1. Vorschlagen.

Es muß lange auf dem Acker stehen, damit das Geströhde wohl dürre werde, und austruckne. Etliche lassen dasselbige, wenn das Stroh nicht dürre genug ist, sobald es eingeführet ist, ausdreschen, und das Stroh an der Sonnen dörren. Etliche aber lassen das Dreschen bis Weyhnachten anstehen, und werden erstlich die Garben zu beyden Seiten gevorschlagt.

2. Dreschen.

Denn wird ein Stroh, eines nach dem andern, zu beyden Seiten, wie recht ist, abgedroschen.

3. Schütten binden.

So wird das ausgedroschene und ledige Stroh aufgeschüttelt, und in die Schütten gebunden.

4. Abrechen.

So oft ein Stroh wird abgedroschen, so oft wird auch vom Getreide das grobe, als die Aehren, Stürtzeln und kurtzes Stroh, mit einem Rechen abgerecht, und zusammen an einen Ort gethan.

5. Abkehren.

Wenn nun das Getreide mit dem Rechen unterschiedliche mal abgerecht ist, so wird das grobe mit dem Flederwisch davon abgekehret, und das Getreide zur Tenne-Wand gestossen, und das geschicht so oft, als man ein Stroh abgedroschen hat.

6. Wenden. 7. Aufrieseln.

8. Abkehren.

Wenn man aufhört zu dreschen, und man das Getreide wurfen will, so soll man zum wenigen vom grossen Haufen, des gedroschenen Getreides nehmen, auf die Tenne breiten, und mit dem Rechen dasselbe etliche mal aufwerfen, und umwenden. Item, so oft mit dem Stroh-Seil aufrieseln oder aufreiben, und denn mit dem Flederwisch allemal abkehren, und also zusammen vorne auf die Tenne auf einen Haufen stossen.

6. Wur-

6. Wurfen.

Alsdenn wird es mit einer Schaufel gewurft, und etliche mal abgenommen, und wieder gewurft, so lange, bis es genug ist, und wie bey allem andern Getreide das beste zum Saamen abgenommen wird, so wird allhier das allergeringste Heydekorn darzu abgenommen und aufbehalten. Die Spreu und Ueberkehr sind den Schweinen gut, etliche geben sie auch den Rossen, das Stroh wird den Kühen an statt des Heues, auch dem Gelde-Vieh vorgelegt, ist ein gut Futter.

Wie man die Wicken ausdrischt.

1. Vorschlagen.

Sie werden nicht wie ander Getreide gantz ausgedroschen, sondern nur ein wenig gevorschlagt, damit man Saamen haben kan, die andern werden alle den Wallachen und Zug-Rossen unter die Siede geschnitten gegeben.

2. Wurfen.

Die Erbsen heraus, werden also gewurft, und die Körner zu Saamen aufbehalten; das Abrührig wird unter die Spreu gethan, und den Stuten die Siede damit angemacht.

Linsen.

Werden nur wegen des Saamens ein wenig überdroschen, und die andern entweder den Lämmern, oder abgewöhnten Kälbern gegeben.

Schwaden.

Er wird wie der Hirsen gedroschen und rein gemacht, wird aber gar selten desselben Menge, als nur gar ein wenig fürs Haus, in die Gärten ausgesäet, und zu Verspeisen gebraucht.

Kraut.

Sobald das Kraut vom Acker kommt, und eingeführet ist, soll man es nicht lange auf den Hausen liegen lassen, sondern alsobald bey Abend durchs Gesinde oder Arbeiter von Strüncken abschneiden, wie auch die übrigen untüchtigen Blätter abschälen, und die Häupter also zum Einhacken rein machen, was davon abgeht, als die Blätter, werden auf einen Haufen ins Trockene gelegt, und den Kühen mit wenigen gegeben, die Strüncke aber, damit sie nicht gefrieren, bis in Winter aufgehoben, werden alsdenn geschnitten, theils gekocht, theils also roh den Kühen ins Trincken und Futter nach Weyhnachten, sonderlich den kalbenden Kühen gegeben.

Röthe.

Wenn dieselbe gegraben, und aus dem Acker geworfen wird, soll man sie an die Luft, wo sie nicht beregnen kan, etwan unter ein Dach legen, damit die

die Feuchtigkeit davon komme und austruckne, darnach in einen Back-Ofen fein linde, damit sie nicht verbrenne, schwartz und unscheinlich werde, abdörren, in einem Stampf gar kleine wie ein Mehl zu stossen, und sie in einen Sack thun. Man soll sie je eher je besser verkaufen, und nicht lange halten, soll über drey Jahr nicht dauren. Die ersten drey Jahr wächset sie im Sack, hernach nimmt sie um so viel desto mehr ab.

Hopfen.

Sobald der Hopfen wird vom Stengel genommen, und eingeführet ist, soll man denselben auf dem Haufen nicht lange liegen, sondern durchs Gesinde auf den Abend von Rehmen abpflücken lassen, wenn man Zeit darzu hat, auf einen Boden, da nicht Luft darzu kan, gar dünne schütten und breiten, damit er fein gemählich austruckne. Darnach in ein Faß, oder, so dessen viel, in ein zugemacht Gewölbe gethan, also liegen lassen, bis er kan verbraucht oder verkauft werden.

Das fünfte Buch,

Vom

Wiese-Wachs.

Wie der Wiese-Wachs zu gebrauchen sey.

Der Wiese-Wachs ist nicht der geringste Kleinod eines, so man bey einem Guthe bedarf und haben muß, und wenn nicht Wiese-Wachs ist, so vermerckt man es sehr an der Düngung, denn auch am zuwachsenden Getreide. Wo man dessen die Fülle hat, daß man dem Vieh sein Auskommen davon geben kan, wird viel Stroh erspart, so man alsdenn unterzustreuen hat, und Mist davon kan gemacht werden. Dagegen wo der Mangel ist, wird um so viel weniger Mist gemacht, weil an statt des Heues das Stroh dem Vieh gegeben werden muß. Was schon das Vieh frißt, kan zu keiner Düngung kommen, welches daran grosser Abgang ist.

Fürs andere.

Wenn man den Kühen des Winters über Heu vorzulegen hat, empfindet mans wol durchs gantze Jahr an der Milch-Speise, dagegen wo sie beym Stroh gehalten werden, verlieren sie davon die Milch, und können sich im Sommer gar langsam erholen.

Fürs dritte.

So man dem jungen Vieh zuweilen ein Gebund Heu vorzulegen hat, so wirds fein starck davon, und thut in zwey oder drey Jahren fein Thei wohl wachsen, da es sonst vom Stroh-Futter gantz stecken, klein und verbuttet bleibet. Wer aber schön Vieh ziehen und haben will, der gebe ihnen gut Heu, und sonst gut zu fressen, es wird sich wohl ergeben. Etliche schneiden dem Vieh das Heu mit unter die Siede, und gebens ihnen zu fressen, hilfft auch dem andern Futter wohl aus. Etliche giessen siedend-heiß Wasser auf das Grummet, damit sie dasselbe wohl brühen, und geben es den melckenden Kühen auszutrincken, und also gebrüht zu fressen, soll ihnen wohl bekommen, und viel Milch davon geben. Derowegen ein jeder guter Wirth dahin trachten soll, wie er gut und genugsam Wiese-Wachs für sein Vieh (sonderlich wo viel Schaafe gehalten werden,) haben kan. Er soll auch an ihm nichts ermangeln lassen, daß er dasselbige läßt zu rechter Zeit abhauen, damit es bey schönem Wetter wohl dorren, und fein treuge eingebracht werden kan: Und wofern bey einem Guthe dessen Mangel ist, muß man sich in Zeiten drum bemühen, und dessen die Nothdurfft erkaufen, damit das Vieh auf dem Winter daran nicht Mangel leide, und den Winter über kan ausgefüttert und erhalten werden. Es ist sonst bräuchlich, daß man auf ein jedes Stück Vieh von Pferden und Rindern ein Fuder Heu zu legen pfleget, wie es die Bauren zu Hofe führen; wo aber so viel Heu nicht ist, daß man für jedes Vieh die gehörige Nothdurfft einlegen kan, muß man doch vor allen Dingen die Schaafe zuförderst in Acht nehmen, und das Heu drauf legen, wie recht ist, darnach daß man nur etwas für die melckende Kühe, und Zug-Rosse haben kan. Was die Stuten und Gelde-Vieh anlanget, wenn es nicht besser seyn will, müssen sich dieselben mit Geströhde und Wurm-Gebündern behelffen. Für das Schaaf-Vieh soll das beste kleinste Heu, und sonderlich, wo viel Klee darunter ist, eingeführet werden, auf jedes 100. zehn Fuder, wie es die Bauren zu Hofe führen, oder wenn es durch die Hof-Rosse eingeführet wird, 8. Fuder geleget werden, und kan ein Schaffer damit wohl auskommen. Für die Kälber wird Grummet (besser gut klein Heu) gelegt, so ihnen am zuträglichsten ist; bis Georgii wird auf den Wiesen, und länger nicht gehütet, nachmals sollen sie verboten und geleget werden. Die Säu soll man auf keine Wiesen kommen lassen, sie thun denselben mit ihrem Wühlen grossen Schaden; wenn auch die Wiesen in niedrigen Boden liegen, und sehr naß seyn, soll man die Rosse, weder auch das Rind-Vieh nicht drauf treiben lassen, treten grosse Löcher darein, und die Wurtzeln sehr ab; welche Wiesen auch sehr vermosen, die soll man mit der Ege hinüber überfahren, das Moos damit auskratzen, mit höltzernen Rechen zusammen rechen, und dasselbe bey Seite abführen lassen. Im Martio soll man die Maulwurf-Hausen zerstossen, und den

Boden gleich machen, damit nicht grosse Hügel seyn, auch das Gras fein gleich aufwachsen, und im Gras-Hauen desto niedriger gemacht werden kan.

Wie man die Wiesen düngen soll?

Diejenigen, so nahe an den Wassern liegen, und dieselben stets begiessen, werden fast alle Jahr, und so oft die Wasser ausgiessen, gedünget, und dürfen keiner andern Düngung mehr. Wiewol man dieselben auch sonst gar selten zu düngen pfleget. Wer sie aber düngen will, der thue es im Jenner und Hornung, wenn der Mond zunimmt, und soll der Mist fein dünne gestreuet werden, damit das Gras darunter aufwachsen kan, und ist der Schaaf-Mist, oder die Schor-Erde hierzu am dienlichsten. Das Moos-Wasser aus Wiesen und Gärten wird vertrieben, nemlich durch Schaaf-Pferde-Mist und durch allerley Asche, auch Seifensieder-Asche. Item durch den Mist aus den Wansten des geschlachteten Viehes, desgleichen vom Miste der Gerber, darein Kalck, Lohe, Haare und dergleichen abgeschabet ist.

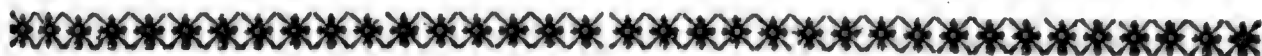
Wie man sie besäen soll?

Nimm des ausgefallenen Heu-Saamens, so auf den Söllern zu unterst lieget, so gut er vorhanden, und streu ihn im Frühling, im Martio im Neumonden, auf den Wiesen-Platz oder Flecken, so wird aller Saamen aufs neu aufwachsen, und muß der Saame nicht über ein Jahr alt seyn.

Wie man sie behauen, und das Heu einbringen soll.

Das erste Gras pfleget man auf Peter-Pauli, im Julio, wenn der Monden neu ist, zu hauen, welches zwey oder drey Tage liegen, und wohl ausdorren, darnach bey schönem und trockenem Wetter aufgericht werden soll. Wenn aber das gemachte Heu durch unbeständig Wetter in Schobern oft beregnet, muß man grosse Mühe damit haben, damit man dasselbige aufbringen, und wieder abtreugen kan; derowegen man das Wetter in Acht nehmen soll, und wenn nur halbigt die Sonne blickt, und die Luft darnach ist, soll man die Heu-Schober zuwerfen, und das Heu dünne auf die Wiese breiten, damit es die Luft durchgehe, und wiederum getrucknet werde, alsdenn so reche man es gegen Abend zusammen, und setze es in etliche kleine Häuflein, damit die Luft die Feuchtigkeit besser ausziehen, und das Heu desto eher ausgetreuget werden kan. Denn, so es lange in Haufen also stehen solte bleiben, möchte es auf einander erwarmen und stinckend werden. Und diß soll also zu etlichen malen geschehen, bis es genug ist, wird alsdenn aufgeladen und eingeführet. Man soll auch das erste Gras nicht lassen zu alt werden, damit es desto geschmackter bleibet, und nähret das Vieh desto baß, auch wächst desto mehr Grummet, wenn man das erste Gras nicht läßt überständig werden.

Das andere Gras, so gehauen wird, nennet man das Grummet, auch soll solches gegen dem Herbst, im September im Vollmonden gehauen, nachmals aufgerecht, und dürre eingeführet werden; welche Wiesen aber oft mit Wasser übergossen und gedünget werden, auch welche etwan niedrig an einem gewächsigen Boden liegen, da das Gras geschwinde aufwächst, werden des Jahres dreymal gehauen, und wird das erste Gras, nachdem es abgehauen und gedörret wird, Heu-Grummet, die andere Art aber das Grummet geheissen. Welche Wiesen man aber nur einmal behauet, dasselbige Gras läßt man bis in Herbst stehen, und wachsen, und wird im September nach Michaelis allererst abgehauen. Mit Fleiß soll man des Wetters wahrnehmen, damit man alles Heu und Grummet zu rechter Zeit bey schönem Wetter einbringt, und daß es nicht allzu feuchte und naß eingeführet werde, es möchte auf dem Stalle über einander erwarmen, schimmeln und riechend werden, und dem Viehe nicht gut seyn.



Das sechste Buch, Von Teichen.

Wie ein jeder Teich beschaffen seyn soll.

Derer sind dreyerley. Die besten sollen seyn, welche gantz flach liegen, und daß man durchs gantze Jahr lebendig Wasser drinnen haben kan. Welche also liegen, daß von Aeckern das Regen-Wasser, und die Feuchtigkeit von Feldern hineinschiessen kan, davon die Fische gute Nahrung bekommen, und fein feist werden, die sind die allerbesten. Von harten Quellen und andern scharfen Wassern werden die Fische nicht gut, stehen auch nicht gerne lange in andern Wassern, je weicher und linder ein Wasser, und das nur nicht faulentzend ist, je besser der Fisch drinne stehet, und nimmt drinne zu. Allzu tiefe Teiche sind auch nicht zuträglich, sondern je flacher und seichter der Teich ist, daß die Sonne das Wasser wohl wärmen kan, kommt den Fischen wohl zu gut, und nähren sich wohl in solchen Wassern.

Die erste Gattung

Der Teiche sind nicht groß, und darinne werden Karpfen zum Streichen ausgesetzt, darum sie denn auch Streich-Teichlein genennet werden.

Die

Die andre Art

Der Teiche sind üm ein gut Theil grösser, darein wird der zweyjährige Saamen gesetzt, darinne er sich einen Sommer erstrecket, und deswegen die Erstreck-Teichlein genennet werden.

Die dritte Art

Der Teiche sind diese, in welche man den dreyjährigen Saamen auf ein oder zwey Sommer zum Gewächse aussetzt, daher sie auch die Teiche zum Gewächse genannt werden, das ist, wenn also der dreyjährige Saame ein oder zwey Sommer darinne gestanden, daß er ziemlich groß gewachsen, und zu Karpfen worden ist.

Von Besaamung der Teiche.

Diejenigen Teiche, in welchen man nicht immerzu lebendig Wasser haben kan, soll man von der Winter-Flut im Martio wohl anfangen, und gleichwie dreyerley Teiche sind, also werden auch dreyerley Weise, und ein jeder besonders, nach seiner Art besaamet, und ist bey dieser Besaamung eine jede Gattung des Saamens, so man aussetzen will, wohl in Acht zu nehmen, damit derselbe zu rechter Zeit, und in seinen gehörigen Ort, recht versetzt werde, auf daß er auch dasjenige Ziel, worauf die Aussetzung angesehen, erreichen möge. Denn so ich wolte die Streich-Karpfen in einen grossen Teich, in welchen man sonst zum Gewächs dreyjährigen Saamen auszusetzen pfleget, aussetzen, daß sie darinne streichen solten, würde es sich nicht thun lassen, die Karpfen würden in einem so grossen Teiche nur dem Gefrässe nachgehen, gar nicht streichen, sondern feist werden, und in die Grösse wachsen. Also auch und eben damit hat es die Beschaffenheit, wenn ich dreyjährigen Saamen wolte zum Erstrecken in die kleinen Streich-Teichlein aussetzen, daß derselbe gantz darinne versitzen und um der Enge willen, daß er sich nicht ergehen kan, und Nahrung haben, nirgend hinwachsen wollen, sondern er würde gantz auf einander verbutten, ermagern, und umkommen. Derohalben ein jeder wissen soll, wie er einen jeden Saamen in dienliche Teiche versetzen, und keinen Irrthum begehen soll. Wenn man auch in einen Teich (darinn man zuvor zum Gewächse dreyjährigen Saamen stehen gehabt) zweyjährigen Saamen zum Erstrecken setzen will, soll man nach der Zahl der Besaamung auf ein Schock dreyjährigen Saamen oder Karpfen, 6. Schock zweyjährigen Saamen aussetzen. Also auch wenn man die Teiche ändern, und mit anderwärts Saamen, als die Erstreck-Teichlein mit dreyjährigen Saamen besetzen will, so kan man auf sechs Schock zweyjährigen allewege ein Schock dreyjährigen Saamen, wie gemeldet ist, rechnen und aussetzen. Wie viel man auch in einem jeden Teich dreyjährigen Saamen zum Gewächse, item zweyjährigen zum Erstrecken, und Karpfen zum Streichen aussetzen soll, das giebet mit mehrern die Erfahrung, und eines jeden

den Orts Gelegenheit und Augenschein. Sonsten wollen etliche, was auf einem Morgen Säe-Werck austrägt, soll man drey Schock dreyjährigen oder 18. Schock zweyjährigen Saamen und ein halb Schock Streich-Karpfen aussetzen, und nachdem der Boden gut ist, so er aber geringe wäre, muß man die Besaamung auch darnach anstellen, und so man auf geringen Boden so viel, als auf gar guten Boden aussetzen wolte, würde es sich nicht reimen, entweder man würde in den einen zu viel, in den andern zu wenig setzen. Darnach muß man sich nach der Teiche Grösse, und Gelegenheit des Bodens allewege richten, und gut drauf Acht geben, wie man das rechte Mitel an die Hand nehme, damit man die Teiche, wie recht ist, besaame, und keinem nicht zu viel, noch zu wenig thue. Die Teiche, so man nicht mit Karpfen-Fischen besetzt, und wüste liegen läßt, damit sich der Erdboden auf einander setzt, und sich gleich wieder erholen thue, und das Fische hernach desto besser darnach wachsen sollen, soll man vor Winters umreissen, und darein was von Getreide säen, ist besser, als wenn sie nur mit Hütung und Gräsereyen genossen werden.

Wie man die Streich-Karpfen aussetzen, und den zweyjährigen Saamen erzeugen soll.

Die erste Besaamung ist, wenn man die Streich-Karpfen auszusetzen pfleget, davon der zweyjährige Saamen erzeuget wird, solche Karpfen werden im Herbst, wenn man die Teiche gefischt hat, mit Fleiß, nicht die gar grossen, auch nicht die kleinesten, und also die mittelmäßigen, immerzu eine milcherne zu zwo rögernen, und also allewege das dritte Theil milchern zu zwey Theil rögern, ausgelesen, und den Winter über in einem nicht allzu grossen Hälter, damit sie fein beysammen seyn, sich nicht sonderlich ergehen, und allzusehr arbeiten können, und darauf man allezeit Wasser haben kan, erhalten. Und das ist ihnen gut, wenn sie also im Gedrangen gehalten werden. Sobald sie ausgesetzt seyn, und daß sie ins frische Wasser kommen, werden sie gleichsam erfreuet, daß sie der Haft entlediget seyn; sollen um so viel desto eher streichen. Wenn es auf die Fasten kommt, so werden sie gar langsam im April nach Ostern, um Georgii, im Vollmonden, im Zeichen des Krebses, Scorpions und Fische, auch allererst, wenn die Aepfel-Bäume blühen, und das Gras schon hervor kommen ist, ausgesetzt, damit sie alsobald Weide finden, und sich derselben gebrauchen können. Doch soll man sich fremder Streich-Karpfen befleißigen, und dieselben zum Streichen aussetzen, sollen besser auf anderm Boden, als die einheimischen streichen.

Daß die Fische wohl streichen.

Lorbeern, Ingber, Pfeffer und Saltz gar klein gestossen wie Mehl, hernach die Fische unter denen Floß-Federn, um das Luft-Loch ins Maul und hinter den Ohren oder Backen wohl damit bestrichen.

NB. Zu mercken.

Wenn nun die Karpfen einen Sommer gestanden, soll man das Teichlein gegen dem Herbst, ehe es zufrieret, ablassen, und sehen, ob die Karpfen gewiß gestrichen haben, und ob auch viel Hechte drinnen sind, und geschicht dasselbe um dreyerley Ursachen willen.

Erstlich.

Daß man des Saamens gewiß ist.

Fürs andere.

Daß man die Hechte (welche schadhafte Gäste sind und den Strich aufzufressen pflegen,) heraus fange, und

Fürs dritte.

Daß man auch die Karpfen heraus nehme, damit nicht möchten etliche darunter seyn, so den ersten Sommer nicht gestrichen, und auf den andern Sommer den Saamen geherr liessen, so würde alsdenn Strich, und zweyjähriger Saame unter einander, und gantz untüchtig seyn, und würde man also zu keinem tüchtigen Saamen gelangen; derowegen um der Gewißheit willen man, wie gemeldet, dasselbe thun muß, damit man tüchtigen Saamen zeugen, und ohn allen Zweifel denselben versetzen kan; wenn nun die Karpfen den ersten Sommer gestrichen haben, wird derselbe Saamen Strich genannt; und so er also einen Winter und 2. Sommer gestanden hat, und daß er auf den Herbst gefischet wird, so ist es nicht mehr Strich, sondern wird auf das andre Jahr 2. jähriger Saame draus. Den Strich belangend, so soll man denselben seiner Schwäche halben, und daß er noch gar zu zart und weich ist, den ersten Sommer nicht fortführen, und fortsetzen, pflegt gemeiniglich einen Unfall zu bekommen, und zu sterben; wie ich denn selber erfahren habe, als ich den Strich aus einem in den andern Teich führen lassen, der Meynung, daß ich den Strich habe wollen beysammen haben, der meiste ist abgegangen, und geschicht gar selten, daß er sich erhält. Ist derowegen am rathsamsten, man lasse ihn auf seiner ersten Stelle zwey Sommer wachsen, so erstreckt er sich, und kan nachmals viel besser fortgeführet, und in gehörige Orte zum Erstrecken gesetzt werden. Wenn aber die Teiche bald hinter einander seyn, und daß man den Strich bald ins nächste Teichlein haben will, so ist ihm besser nicht zu thun, als daß man ihn zugleich mit dem Wasser hinein laufen und gemählich gehen läßt, sonst will ers nicht leiden, daß man ihn fischen und sehr poltern soll.

Wie man den zweyjährigen Saamen zum Erstrecken aussetzen, und dreyjährigen Saamen erzeugen soll.

Die andere Besaamung der Teiche ist diese, wenn man den zweyjährigen Saamen auf einen Sommer zum Erstrecken aussetzt, daraus also der dreyjährige Saamen erzeuget wird. Wenn der zweyjährige Saame im Frühling in Häl-

tern

tern oft in die Höhe springt, ists eine Anzeigung, daß er fort- und ausgesetzt seyn will. Diese Besaam- und Aussetzung des zweyjährigen Saamens geschicht auch gar langsam, und ist die beste Zeit, solchen Saamen im Ende des Aprills oder Anfangs Maji im zunehmenden Monden, wenn das Wasser gleichsam ein wenig lau oder warm worden ist, und das Gras beginnet hervor zu wachsen, auszusetzen, so gehet solcher Saame bald seiner Nahrung nach, pfleget zu weiden, und in Teichen an allen Orten sich auszubreiten, wächst alsdenn tapfer fort; so man ihn aber allzu zeitlich aussetzet, daß er in das zu kalte Wasser kommet, ist ihm nicht gut, weil selbiger noch etwas zart und weich ist, pfleget sich also des Lagers halben, wenn er auf neue Stellen kommt, zu verirren, und sich in Rändern so wol unter Stauden zu verstecken, kommt also alsdenn viel desselben drunter um, werden den Krähen zur Speise, und gehet desselben viel ab. Wenn nun der ausgesetzte zweyjährige Saame also einen Sommer bestanden, und sich erstreckt hat, und daß er auf den Herbst gefischt wird, so ist es nicht mehr zweyjähriger, sondern dreyjähriger Saame, und wird also vom zweyjährigen Saamen erzeuget.

Wie man den dreyjährigen Saamen zum Gewächse aussetzen und Karpfen erzeugen soll.

Die dritte Besaamung ist, wenn man den dreyjährigen Saamen zum Gewächs aussetzt, daß Karpfen daraus werden. In die Teiche, so man zum Gewächse braucht, soll man guten, gewissen, schönen und auserlesenen dreyjährigen Saamen, welcher fein breit ist, und kleine Köpfe hat, setzen, welcher auch aus gewissen Teichen, und nicht etwan versessen, oder vierjährig ist. Diesen Saamen pfleget man am allerersten im Martio oder April, und sobald nur das Eiß von Teichen vergangen ist, im Neumonden früh auszusetzen, wenn der Monden die Zwillinge, den Krebs, Scorpion, Wassermann und fische durchlauft, und läßt denselben also auf einen oder zwey Sommer stehen und wachsen, so werden Karpfen daraus, und werden die, so nur einen Sommer gestanden, einsömmrige, die andern aber, so etwas länger drinne bleiben, zweysömmrige Fische genannt, darnach man sich bald richten kan, wenn die Teiche gefischt werden, was für Fische es seyn, und wie lange sie in Teichen gestanden und gewachsen haben. Auf gar neuem Boden soll man den dreyjährigen Saamen nur auf einen, und nicht auf zwey Sommer aussetzen, pfleget darauf gerne zu streichen, und sich im Wachsen nichts zu ergeben, und so man den 3jährigen Saamen selber erzeugen und haben kan, ist der Gewißheit halber um so viel desto besser, und man hat sich keines Betruges zu befürchten. Wenn man aber denselben anderswo suchen und kaufen muß, wird man bisweilen sehr betrogen, und für 3jährigen oft 4jährigen, item viel verbutter, und also gantz versessener Saame mit unter geschossen und verkauft, welches den Teichen gar nicht frommet, und grossen Schaden bringet, sonderlich wenn derselbe, wie sichs oft begiebt, in

Teichen streichet, und wenig zu Nutzen kommt. Wenn man es aber nicht anders machen kan, und man den Saamen kaufen muß, so soll ein jeder sich nicht allein vor dem Betrug vorsehen, sondern sich auch nach seiner Teiche Gelegenheit richten. Und wo er Teiche in gar geringem Boden liegen hätte, so soll er keinen Saamen, der aus guten starcken Boden kommt, kaufen, und denselben in seine Teiche setzen, solcher Saame würde gar schlechten Nutzen haben, gantz versitzen, und nirgend hin wachsen wollen. Derowegen allezeit am zuträglichsten ist, daß der Saame aus geringen Boden in bessern gesetzt werde, pfleget auf guter Weide sich wohl zu füttern, und zu wachsen, wo auch gleicher Boden ist, mag der Saame in dergleichen Teichen auch wohl ausgesetzt werden. So ist die Besaamung der Teiche aufs allerkürtzeste beschrieben, und wird ein jeder Verständiger dem allen aufs beste nachdencken, und was dabey zu thun vonnöthen ist, wohl anzustellen wissen.

Was man bey den Teichen ferner anstellen, dieselben warten, und in Acht nehmen soll.

Etliche wollen, man solle um Johannis etliche Wochen den Karpfen kein neu Wasser in die Teiche lassen, damit sie der Nahrung abwarten, sich destomehr speisen, so werden sie gut. Sonst pflegen sie allezeit dem frischen Wasser nur entgegen zu gehen, arbeiten sich damit ab, werden mager und sehr geringe; welches auch wohl wahr ist. Welche Teiche nur auf einen Sommer besaamet werden, darbey darfs gar wenig Aufsehens, nur daß darauf Achtung gegeben wird, daß nicht etwa Reusen oder Garn-Säcke in die Teiche, wo die Fische dem Wasser entgegen gehen, gelegt, und die Fische also ausgestohlen werden. Diejenigen Teiche aber, welche auf 2. Sommer stehen bleiben, muß man wohl in Acht nehmen, und zu Winters-Zeit alle Tage fleißig besehen, ob sie auch nach Noth aufgeeiset, und mit Wuhnen versehen werden. Ingleichen, daß man wahrnimmt, ob das Wasser im Graben seinen richtigen Lauf und Gang habe, ob sich dasselbe habe verstopft oder verseiget, oder von den Wind-Wehen verfallen sey, davon es stehn bleibet, und seinen Lauf nicht haben kan; denn wo sichs begebe, daß das Wasser also solte verschüttet werden, und stehen bleiben, würde es in den grossen Gefrösten von sich selber bald stinckend werden, davon die Fische einen bösen Zufall bekommen, und sterben. Darum soll ein jeder Teich-Wärter, wie auch der Herr selber auf solche Zufälle wohl zusehen, damit man solchem Ubel wohl vorkomme, desto zeitlicher Rath geschaft, und die Fische also durch fleißiges Warten in Teichen erhalten werden mögen. Wenn man aufmerckt, daß das Wasser in Teichen will stinckend werden, soll man alsbald das böse Wasser aus dem Teiche heraus, und wiederum frisch Wasser hinein lassen, und das soll etliche mal geschehen, damit sich die Fische also wieder erholen, und sich im frischen Wasser erquicken können, und ist den Fischen sehr gut, wenn also öfters auf sie rein Wasser, und das stinckende abgelassen wird. Es begiebet sich auch öfters, daß in den

sehr grossen Gefrösten viel Schnee aufs Eiß fällt, welcher den Fischen sehr schädlich ist, ersticken in solchem Gefröste unter dem Eiß gar leichtlich, und stehen auf, das ist, wenn sie zum Wuhnen treten, sonderlich wenn darauf ein Thau-Wetter folget, daß das Wasser zulauft, und aufs Eiß tritt, das benimmt den Fischen alle Lust; derowegen, wenn ein Teich-Wärter dieses Thau-Wetter siehet, soll er alsbald die Zapfen an Teichen ziehen, und das Wasser mit Macht auslaufen lassen, auch soll er allenthalben Wuhnen hauen, daß er das Wasser vom Eiß herab bringe; denn so lange es aufstehen bleibet, drückt es das Eiß mit Gewalt aufs Wasser, und benimmt also den Fischen die Lust, davon sie schwach werden, treten zur Wuhne, und suchen Besserung, und ist nicht gut, daß man lange damit verzeucht, es ist bald um sie geschehen, und wenn die Staupe überhand nimmt, so sterben sie in kurtzer Zeit alle hinweg, es ist auch darnach kein Helfen mehr, zuvor aber, ehe sie zutreten, kan man ihnen durch dieses Mittel, wenn man das böse Wasser ab- und allewege frisches zulaufen läßt, wohl helfen, und sie dadurch gesund machen; und in solchen Fällen mag das Wasser aus dem Teiche mit einem Zapfen immer zu gehen, es schadet den Fischen gar nicht, so lange, bis man vernimmt, daß es mit den Fischen gar keine Noth mehr hat. So aber die Fische über Zuversicht zu den Wuhnen zu treten, ist eine gewisse Anzeigung, daß sie böß Wasser, oder sonst einen Zufall bekommen haben; demselben ist nun anders nicht zu helfen, als daß man das Wasser, wie vorgemeldet, von ihnen abläßt, oder, daß man ein hausbacken Brod, das noch gantz warm ist, in ein Gebund Erbsen-Strohe thue, und versencke es in die Wuhnen, in die Tiefe hinein. Etliche meynen, wenn man Eppich also grün in den Teich wirft, mache es die Fische wieder gesund. Es sollen auch die Teiche mit Ständern gemacht werden, damit das übrige Wasser immerzu gemählich dadurch ablaufe, und sich das Teich-Wasser gleich also durch den Ablauf reinigen kan. Die Tämme sollen jederzeit wohl in Acht genommen werden, mit Rinnen, Holtz und Erde, wo es vonnöthen ist, verleget, auch die Körbe mit Stäben fleißig vermacht seyn, und alles in solcher Beständigkeit gehalten werden, damit wenn man die Teiche abläßt, da kein Fisch, sonderlich das Strich ist, dadurch und wegkommen kan, noch sonst einig anderer Schade entstehe. Sommers-Zeit soll man in Teichen nicht hüten lassen, das Vieh treibet den Fisch vom Rande in die Tiefe, und also von seiner Nahrung ab, damit er sich, wie es der Nothdurft seyn solte, nicht beweiden kan. Auch wird das Schilf und Rohr vom Viehe sehr verwüstet und eingetreten. Wenn auch ein Teich nicht mehr gute Fische bringen will, mag man denselben nach dem Fischen gar ablaufen und wüste liegen lassen, damit er austreuge, nachmals mag man von allerley Getreide, was man will, und vermeynt, was am besten drinne wachsen möchte, es sey Sommer- oder Winter-Getreide, einsäen. Demnach er um also etliche Jahr, sonderlich

 auch

auch was die Streich-Teichlein sind, mit Getreide-Wachs genossen, soll man sie wieder nach dem Winter, oder auch vor Winters, und wie man will, anfangen, wässern, und auf die Fasten, wie recht ist, besaamen. Etliche besaamen sie auch vor Winters, ist aber nicht so gut, als in der Fasten, und geschicht ihnen gar leicht Schaden, daß der Saamen, weil er kein gewisses Lager hat, umkommt, und verdirbt, wie solches oft erfahren ist, daß man hernach wenig daraus gefangen, ja aller Saame abgegangen, und sich verlohren hat.

Wie man die Teiche ablassen und fischen soll?

Im Herbst, im October, oder um Galli, im vollen oder Zunehmen des Mondes, sollen die Teiche gar mit mählichen abgelassen, und gefischt werden, damit die Fische dem Wasser nachfolgen, und nicht an niedrigen Plätzen in Pfudeln stehen bleiben, sondern dem Wasser nach also in Zug treten. Auch soll man mit den Fischen nicht allzu lange, und bis das Eiß gefrieret, warten, geschicht leichtlich den Zuber-Fischen, wie auch Karpfen und Hechten, grosser Schade. Bey Fischung der Teiche soll man haben ein gutes Garn, etwas weit gestrickt, damit der kleine Fisch, und sonderlich was Hechte seyn, kan durchgehen, und daß demselben mit dem Garn (weil die kleinen Hecht leichtlich doch daran hängen bleiben,) nicht schaden geschicht. Auch sollen etliche Wathen verhanden seyn, damit man fischt, ingleichen soll man enge Steck-Netze haben, welche vor die Haupt-Gräben, ehe man anfängt zu fischen, sollen gezogen und eingesteckt werden, damit die Fische nicht wieder zurück in die Gräben treten, und sich verlaufen können; und wo grosse Teiche sind, so giebt es viel Sorten an Fischen, als soll man zu einer jeden Sorte grosse Kühl-Tonnen haben, darein man die Sorten bald beym Teiche bracken und ausschiessen kan. An Körben, Zübern, Brack-Brett, Fisch-Fässern, Wasser-Kannen, Keschern, Brack-Sieben und dergleichen Fisch-Geräthe, solls nicht ermangeln, und den Abend zuvor alles bey dem Teiche zur Stelle, wie auch auf den Morgen früh Fischfuhren zeitlich dahin verschafft werden; wenn man die Teiche fischt, soll eine jede Sorte von Karpfen und Hechten, so wol auch der Zuber-Fisch, bey den Teichen alsobald gebrackt in die Fässer eingezählet, und eine jede Sorte in absonderliche Hälter, gezählet und geführt, nachmals den Leuten Schock-Weise daraus, oder wie man dessen zu rathe wird, verkauft werden.

Zum andern, so wird dreyjähriger Saame, so sich den Sommer über erstreckt hat, gefischt, welche bald beym Teiche gezählet, und zum Wintern entweder in ein hierzu erbautes Teichlein, oder in Mangel dessen, in einen geraumen Hälter geführet wird, bleibet darinn den Winter über, bis in Mertz auf die Fasten, da man ihn wieder zum Gewächs aussetzt, stehen, wird Paar-Weise aus den Hältern in die Fässer gezählet, und also Schock-Weise in die Teiche, wie oben beschrieben, ausgesetzt. Denn so pfleget man die Streichteichlein bald hernach, oder etliche auch

zuvor

zuvor, welche mit Streichkarpfen auf 2. Sommer besetzt gewesen, zu fischen. Was man darinne fängt, das ist zweyjähriger Saame; dieser Saamen, weil er manchmal gar zu klein ist, und mit dem Zählen eintzel Weise langsam zugehet, und leichtlich darzu ein Schade entstehen würde, wird nicht wie der 3jährige Saame Paar-Weise gezählet, sondern man pfleget eine Metzen, oder ein klein Schäfflein zu nehmen, darein zählet man nur einmal denselben, bis daß es voll wird, darnach mißt man solchen ohngefähr mit dem Maaß in die Fässer, so eines nach dem andern aufgemerckt, und in die Hälter zum Wintern geführet wird, bleibet darinne bis auf die Fasten, da er alsdenn zum Erstrecken an seinen Ort ausgesetzt wird, stehen. Die Strich-Karpfen, so aus diesem Teichlein gefangen, sollen verkauft, oder für das Gesinde verspeist, und in keinen Teich mehr gesetzt werden; auch ist man daran nicht gebunden, welchen Teich man vor, und also einen nach dem andern fischen soll, man mag solches anstellen, mit welchem man will, hat nicht viel zu bedeuten, nur daß man ordentlich mit den Fischen umgehet, eine jede Sorte an Schocken, was man aus den Teichen fängt, wohin man solche führet, und wie viel man in einen jeden Hälter gesetzt, wie auch der Zuber-Fisch 2. und dreyjähriger Saamen, nach den Schocken ausgezeichnet, und mit allem Fleiß, wenn solche aus den Hältern verkauft, und wieder in die Teiche versetzt, auch die Besaamung der Teiche alle Jahr sollen aufgeschrieben, jederzeit guter Bescheid und Rechnung davon gegeben werden; wenn man den Saamen Fasten-Zeit auszusetzen pfleget, so soll man mit den zwey- und dreyjährigen Saamen gar gemach thun, und denselben nicht sehr drucken noch stossen lassen, damit er nicht sterbe, pfleget ohne dis in Teichen viel ein- und abzugehen. Aller Saame soll früh Vormittage im Neu-monden, die Streich-Karpfen aber im Vollmonden ausgesetzet werden, dauren früh im Führen besser als Nachmittage. Wenn man auch den Saamen zum Aussetzen in die Teiche führet, so soll man denselben nicht in die Tiefe hinein in die Teiche schütten, der Saame, welcher sich ohne dis im Führen gantz abgeschlagen, hin und wieder im Fasse sich zerstossen, auch durch das hin und wieder Scheittern und Werfen gantz ringligt wird, kan sich also in der Tiefe nicht bald wieder erholen, muß endlich also ersticken und umkommen. Derowegen man im Aussetzen den Saamen in das Seichteste tragen und führen soll, damit derselbe gleich ein wenig Luft mit zu haben kan, so wird er sich mit wenigen aufmachen, gemählich davon ziehen, und so lange sich bemühen, bis daß er zu sich selber kommt. Es soll aber jemand darbey seyn, damit er nicht vertragen werde, oder man sonst nicht übel und grob damit umgehe; bey Fischung der Teiche, wie auch beym Wegladen und Einführen, soll man treue Leute haben, die zusehen helfen, sonst werden gar viel Fische gestohlen und vertragen; es soll aber auch ein jeder Herr den Arbeitern, Aufsehern, Bracken und Fuhr-Leuten, einem jeden sein gebührend Theil geben lassen, damit sie sich des Stehlens enthalten, und sich

mit dem, was ihnen gutwillig gegeben wird, vergnügen; und so man bey so beschaffenen Sachen armen Leuten nicht gerne giebet, so hat man auch wenig Glück darzu, und gehet in andere Wege ab. Armer Leute Segen und Gebeth kan bey GOtt öfters auch was zu Wege bringen; darum man den Armen nicht gar verachten, und sein vergessen soll.

Das siebende Buch,

Vom

Garten-Bau.

Wie der Acker zu einem Garten beschaffen seyn soll?

Das Erdreich und der Boden zu einem Baum-Garten solte zwar diese Beschaffenheit und Qualitäten haben, daß er nicht zu starck, und auch nicht zu sandigt, nicht zu feucht, auch nicht zu dürre, nicht zu feist, auch nicht zu mager, nicht zu kalt noch zu heiß ist, und welcher nicht zu hoch noch zu niedrig liegt. Wo werden aber bey jedwedem Guthe allewege dergleichen Orte gefunden? sondern man muß es wagen, und die Bäume erzeugen auf solchen Boden, wie vorhanden und zu finden ist. Sonst ist es wol wahr, daß wo ein Boden sauer, kalt, oder kiesigt ist, da kan kein Baum wohl wachsen und dauren; denn so bald des Baumes Wurtzel das kiesigte Erdreich erreicht, bleibt er stecken, und treibet weder unter noch über sich rechtschaffen, sondern krümmet sich und beschlägt mit Mooß, wird krumm, höckrigt, rauch und wilde, endlich verdorret er gar mit einander, so wol was in feuchten dumpfigten Orten gepflantzt wird, kömmt auch nicht fort, und bringt gar untaugliche, ungeschmackte, oft schädliche Früchte. Der gelegenste Ort zu einem Baum-Garten ist, welcher gegen der Sonnen Aufgang liegt, und von dannen sich zeucht und lenckt allgemach nach Mittag, also, daß er von einer Ebne sich in eine Höhe erhebt. Die aber gegen Abend und Mitternacht liegen, die tragen selten: Denn ihnen dieselben Winde und Ungewitter, so zwischen Aufgang oder Niedergang der Sonnen, und Mitternacht herein brechen, wie auch allen Bäumen am schädlichsten sind, weil solche Winde eine durchdringende Kälte bringen, welche die Bäume also verletzt, daß sie stehen, als ob sie versenget wären; wenn nun also ein Garten gleichsam an einem Berge, welcher gegen Mitternacht oder Abend dem Garten vorliegt, erbauet wird, können ihnen solche mitternächtische, wie auch grosse

se Sturm-Winde leichtlich nicht schaden, und hat den Berg gleichsam zum Aufenthalt und Schutz; und wie mäßige Winde fruchtbar sind, also sind hinwieder grosse Winde schädlich, nicht allein darum, daß sie die Aeste abbrechen, und das Obst abschlagen, sondern auch die Wurtzeln an den Bäumen rege machen, und aus der Erden mit Gewalt heraus reissen, welches die Bäume nicht leichtlich verwinden. In den Gebürgen sind die stillen fruchtbaren Thäler, so vor den Winden sicher seyn, auch gar bequem zu Gärten, und welche gegen Mitternacht liegen, die haben zu wenig Sonne: Diejenigen aber, die gegen Abend liegen, werden den Tag über, da die Hitze am größten ist, bis in die Nacht zu sehr ausgebrennet, daß sie sich nimmermehr wieder rechtschaffen erholen können.

Im Herbst zuvor, ehe man den Garten anlegt, soll man den Acker im October im alten Monden mit gutem ausgelegenen Schlamm und Küh-Mist beführen, und denselben alsobald unterackern oder den Mist untergraben lassen, bleibt also den Winter über liegen. Wenn es auf den Frühling in die Fasten kommt, so soll man solchen gedüngten Acker mit den Hacken queer über ruhren, die Furchen fein nahe zusammen fahren, und egen lassen, damit der Boden fein gleich werde, und nicht viel Hügel drinnen habe. Darnach mag man im Martio, oder im October im Herbst, allerley Bäume darein zeugen, und versetzen, wie man will.

NB. Wenn die Bäume einer Düngung benöthiget sind, muß solches nicht gar zu oft, auch nicht in grosser Menge, noch der Wurtzel zu nahe geschehen, dergleichen sind die Aepfel-Kirsch-Castanien-Bäume.

Wie man die Stämme graben, junge Bäume ausheben, und versetzen soll?

Wenn zuvor ein Garten zu einem Baum-Werck wohl durchgraben, gedüngt, und wie recht, angerichtet ist, soll man auf den Herbst, wenn aller Saft aus den Bäumen tritt, etwan im October oder November, und bis nach Martini die wilden Stämme, wie man die haben kan, eines Fingers dicke, oder ein wenig dicker drey Tage nach dem neuen Licht, oder drey Tage hernach, ausheben, und fleißig auf die Wurtzeln und Faseln Achtung geben, daß sie im Ausgraben nicht verletzet und zubrochen, sondern fein gantz ohne allen Schaden ausgehoben werden. Und sollen auch alsobald in den Gärten an seinen Ort, einer von dem andern 24. Schuh weit, versetzt werden, damit sie fein geraum stehen, und einer dem andern im Wachsen nicht leichtlich verhindern, und ihm schaden könne. Und wie zuvor ein jeder Stamm gegen der Sonnen, item den Morgen, Abend, Mittag und Mitternacht, auch wie tief er in der Erden gestanden, also soll man sie wieder versetzen, nicht tiefer noch seichter; und so etwas an der Wurtzel gelähmet wird, dasselbe muß man abschneiden, die langen Wurtzeln gerade unter sich ohne Krümme, die andern, so sich auf die Seiten lencken, ausstrecken, und also fein räumlich ausbreiten, damit die

Wurtzeln eine die andere nicht berühre, oder Creutz-Weise auf einander liegen. Die Birn-Stämme haben gemeiniglich, wie auch die Nuß-Bäume unten an der Wurtzel einen geraden Zapfen, so ins Erdreich unter sich zu wachsen pflegt, und den Stamme die Kraft benimmt, dieselbe Wurtzel die soll man ein Viertel der Ellen vom Stamme wegschneiden, und im Setzen der Wurtzel einen Scherben (und nicht einen Stein, welchen man dafür hält, daß alles Obst darnach soll steinigt werden,) unterlegen, daß dieselbe darauf stehen bleibt, und nicht unter sich wachsen kan, alsdenn wird der Stamm besser zur Kraft kommen, desto stärcker in die Höhe treiben und wachsen. Den Stämmen soll man alle Aeste benehmen, und oben auf dem Wipfel so weit abschneiden, daß kaum einer Ellen der Stamm, nachdem er gesetzt ist, aus der Erden bleibe. Uebriges Holtz ist nichts nütze daran, es verhindert nur den Stamm an seiner Stärcke zu wachsen, das, was dem Uebrigen Holtze zukommt, muß der Stamm entrathen.

Etliche heben auch die Stämme und andere Bäume im Frühling aus, ehe der Saft in die Bäume tritt, etwan im Hornung oder Anfang Martii, und thun sie, wie zuvor gemeldet ist, versetzen. Doch soll die Aushebung aller Bäume und Stämme, wie die Versetzung, die beste und gewisseste Zeit im Herbst vor Winters nach Michaelis, wie zuvor angedeutet, seyn. Wenn auch die Pfropf-Stämme zwey Stämme beysammen haben, oder auf einer Wurtzel zwey Stämme gewachsen sind, soll man den einen, als den gar geringsten, unten gar wegschneiden, nur den besten lassen, und ihn also versetzen. Acht Tage vor und acht Tage nach Allerheiligen Tag, im October, auch im November, mag man allerley Bäume versetzen, hat man derselben viel, kan man den Anfang den 11. Octobris machen, und bis zum 21. Novembris damit zubringen. Die Bäume, so man wieder versetzt, sollen über zwey oder drey Jahr nicht alt seyn; denn es mit alten und grossen Bäumen zu versetzen sehr gefährlich ist. Sobald daß auch ein Bäumlein versetzt wird, sollen ihm zu allen Seiten lange Pfähle eingeschlagen, und das Bäumlein daran zu allen vier Seiten wohl und fest, daß es der Wind nicht bewegen, und die Wurtzel aus der Erden reissen könne, mit Stroh-Seilen angebunden werden, sonsten würden die starcken Winde das Bäumlein zu sehr hin und wieder bewegen, daß es nicht einwurtzeln und bekleiben kan. Die Gruben zum Versetzen sollen fein raum und groß gemacht werden, damit man das Bäumlein, oder den Stamm, unten mit den Wurtzeln an seinen Ort, nach eines jeden Gefallen, recht versetzen, dieselben ausbreiten, und zerziehen kan, auf daß die Wurtzeln nicht auf einander gestaucht und gekrümmet liegen bleiben. Wenn also der Baum, wie recht ist, versetzet worden, so soll man fein abgelegenen guten Schlamm haben, und dessen ein wenig zuvor unter die Wurtzel, darnach auch oben drauf, oder gar klei-

nen

nen Mist, nicht allzu dicke schütten, und nachmals die Grube mit Erde zuwerfen lassen. Auf die jungen versetzten Bäume soll man zu Winters-Zeit, wie auch auf den Frühling, wenn sich der Winter endet, Achtung geben, wenn sie das Gefröste aufgezogen, und die Erde darunter gelüftet hat, daß man das Erdreich wohl um die Stämme eintrete, damit die Wurtzeln im Erdreich nicht hohl liegen, und um so viel desto eher einwurtzeln und bekleiben können, sonst möchten sie desto eher umschlagen, und leichtlich ausdorren. Etliche, wenn sie junge Bäume oder Stämme versetzen, pflegen ein wenig Haber mit einzustreuen, vermeynen, daß der Baum desto eher bekleiben, und unter den Wurtzeln fein Faseln wachsen machen solte. So man auch den Bäumlein, die man versetzen will, und nicht allzu groß seyn, zuvor, ehe man sie versetzt, oben den Wippel des Stämmleins, und unten die Wurtzel, beydes nach der Länge abschneidet und verkürtzt, sollen selbe nicht mehr sehr hoch in die Höhe und über sich wachsen, auch nicht unter sich treiben, sondern in die Breite und Dicke wachsen und fein starck werden. Dahin etliche mit Fleiß sehen, daß sie feine breite Bäume mit viel Aesten zeugen, welche einen Baum-Garten zieren, und ein besseres Ansehen haben, als diejenigen, so also spitzig zu in die Höhe wachsen.

NB. Am Abend Allerheiligen stecke birckene oder weydene Knittel, so viel du wilt, Ellen-tief gedränge in die Erde, den folgenden Christ-Abend ziehe sie wieder heraus, und stecke bald an die Stäte Aeste von fruchtbaren Bäumen gleicher Dicke, die bekleiben desselben Jahres und werden fruchtbar.

NB. Im November aber ist die beste Zeit, die Stämme, darauf man in Lentzen pfropfen will, zu versetzen, denn diese Zeit würcket die Natur am meisten unten in der Wurtzel, es soll aber die Versetzung zwey oder drey Tage nach dem Vollmond geschehen.

Wie und wenn man die Bäume setzen soll?

Alle Bäume soll man im October im vollen Schein setzen, und nicht tiefer, denn sie vorhin gestanden; ist etwas an den Wurtzeln zu brochen, muß solches zuvor abgeschnitten werden. Desgleichen soll man alle Wurtzeln abschneiden, doch mit keinem Messer, damit man Brod geschnitten, sondern mit einer Heppen. Denn wenn man sie mit einem solchen Brod-Messer beschneidet, so werden sie brandigt.

Will man, daß die Bäume in einem Jahre so viel wachsen, als sonst in zweyen, so muß man zuvor an den Ort, da man sie hinsetzen will, ein Jahr zuvor Löcher, 2. Schuh weit und 2. tief machen, dieselbigen mit Mist ausfüllen, und eines halben Schuhes dick Erde auf den Mist thun, so fängt der Mist in Löchern an zu faulen, und soll man den Sommer über den Mist in gemeldeten

ten Löchern einmal oder zwey unter einander hacken, auf daß er so klein wird, wie Erde, und das andre Jahr im October die Bäume darein setzen, und wenn die Wurtzel bis zu der Helfte bedeckt ist, soll man den Baum ein klein wenig über sich ziehen und rütteln, auf daß die Erde alle Wurtzeln decke, und hernach das Loch völlig zufüllen, und mit Füssen steif zutreten und wachsen lassen, so wachsen sie in einem Jahre so viel als die andern in zweyen, und dürfen in zehen Jahren keines Düngens oder Besserns, ja die Bäume wachsen wie die Weyden auf. Wofern aber der Boden, darein man die Bäume setzen will, an ihm selbst gut wäre, so bedarfs keiner Besserung.

Allen Bäumen, die man setzen will, soll man die Hertz-Wurtzel, die am dicksten ist, weder die andern Wurtzeln, auffspalten, und Schiefer-Steinlein in den Spalt stecken, so kommt die Feuchtigkeit in die aufgespaltene Wurtzel. Die wilden Stämme, so man setzen will, sollen nie über 2. Schuh hoch gelassen werden. Je kürtzer man die Bäume, die man setzen will, abhauet, je schöner sie wachsen, aber die geschlechten Bäume soll man ohngefähr 6. Schuh lang lassen.

Weyden zu zeugen.

Es kan sich auch bisweilen ein Haus-Wirth eine feine Lust machen, auch einen grossen Nutzen mit Weyden schaffen, wenn er dieselbe zeuget, oder auf seinen Grund und Boden setzet. Allein die Weyde will einen nassen sumpfigten Ort haben, und dienet nicht wohl neben die Aecker, oder andere Gärten, dann sie bekommt grosse Wurtzeln, die viel Fasen haben, und sich weit ausbreitet, und benimmt dem andern Gewächse seine Kraft. Doch soll sich ein Haus-Wirth derselben sehr befleißigen, wegen der Holtzung, Zäune, Dämmen, Wege und Stege zu bessern, zu Satz-Weyden und vielen andern Dingen, darzu sie gebraucht werden können.

Weyden, wenn sie abzuhauen und zu setzen.

Etliche hauen die Satz-Weyden von dem Stamme ab im wachsenden oder zunehmenden Monden, wenn der Mond kaum vor drey Tagen umgewesen, und setzen sie bald, und sagen, daß sie auf die Weise gar wohl bekommen. Es wollen aber etliche, man soll solches im Februario, oder aber im Martio thun; meines Erachtens aber ist hieran nicht viel gelegen, es kan beydes wol seyn, nach Gelegenheit der Zeit. Tritt der Frühling zeitlich ein, so kan es im Februario geschehen, tritt er aber langsam ein, so kan es im Martio geschehen, etliche halten auch viel von S. Marien-Tag. Es lassen sich viel bedüncken, daß Marien-Verkündigungs-Tag am besten Weyden zu setzen sey. Doch halten etliche davor, wenn die Weyden abgehauen werden, ehe der Saft recht eintritt, wiewol ich solches mehr von Weyden verstehe, damit man

zäu-

zäunen will. Aber die im Martio abgehauene Weyden wachsen bald wieder aus, und werden fein lang. Die abgehauene Weyden soll man nicht bald verzäunen, sondern eine Woche zwey oder drey liegen lassen, bis nach der Sommer-Saat-Zeit, und zuvor ins Wasser legen, ehe man damit zäunet. Darum sobald man sie abgehauen, so binde man sie in Bünde zusammen, und setze sie fein gerichts auf, daß sie nicht auf der Erden liegen.

Weyden zu setzen.

Wenn man sie setzen will, so lege ihnen unten allezeit einen breiten Feld-Stein unter, und setze hernach die Weyden drauf; dieser Stein schwitzet in der Erden, ist fein kühl, giebt den Weyden Saft und Kraft. Im Sande setzet man sie einer Ellen tief, aber im feuchten Ort einer guten Ellen tief, und müssen die Satz-Weyden nicht zu lang seyn, sonsten bekleiben sie nicht leichtlich.

Wie man allerley Bäume pfropfen soll.

Die beste Zeit hierzu ist im Frühling, und nachdem sich der Sommer zeitlich oder langsam anfähet, etwa im Martio und am Tage unser lieben Frauen Verkündigung ist sehr gut zu propfen, und was an selbigem Tage gepfropft wird, wie etliche wollen, soll alles wohl gerathen.

Es ist im gantzen Mertz gut zu pfropfen, sonderlich wenn man darauf Achtung giebet, daß der Saft im grünen sey; und was nicht diesen Monat kan vollbracht werden, das pfropfet man hernach im April, ist eben so viel. Die Pfropf-Reise sollen älter nicht als ein Jahr seyn, und selbige im Abnehmen des Mondens, etwan zwey oder drey Tage vorm Neu-Monden, ehe die Bäume ausschlagen, gebrochen, und folgends, wenn der Monden drey Tage alt ist, wie auch den gantzen Monat über, (doch nicht im Wechsel, auch nicht im Schalt-Jahr,) gepfropfet werden. Es sollen auch nicht Schnaten von jungen, noch andern Bäumen, so noch keinmal Früchte getragen, gebrochen werden, man hält dafür, daß solche Bäume gar nicht sollen Früchte tragen. Es meynen auch etliche, wie viel Tage nach dem Neu-Monden gepfropft wird, so viel Jahr soll der Baum unfruchtbar seyn, und bleiben. Diejenigen Bäume, welche im Vollmonden gepfropft werden, sollen bald gerne tragen, aber sie übertreiben sich zu zeitlich, verzehren die Kraft, und eilen zum Verderben. Derentwegen denn die beste Zeit zum Pfropfsen im Neu-Monden ist; die Bäume dauren am längsten, welcher Reiser im Hornung im Abnehmen des Mondes gebrochen, und zwar in der Vormittags-Stunde, und wieder im Hornung gepfropft werden, derselben Bäume Obst soll kein Wurm fressen, noch angreifen.

NB. Meines Erachtens wäre es am besten, so es sich anders thun läßt, man meide bey Abbrechung der Reiser ♋. und ♏. wofern eben der Mond in denselben

befindlich. Hergegen ist der ♉. und der Steinbock gut, weil die alsdenn gebrochne Reiser von den Raupen nicht sollen beschädiget werden.

Alles Obst, so zeitig ausschlägt, und nicht lange liegt, als Kirschen, Pflaumen, Pfirschen, Morellen, Mandeln, item alles weiche Sommer-Obst, als Birnen und Aepfel, müssen zeitlich gebrochen und gepfropft werden; welch Obst aber währhaftig ist, und lange liegt, und alles Winter-Obst, dieweil es langsamer ausschlägt und reifet, muß auch langsam gepfropft werden; die Kirschen, Pflaumen, Pfirschen, Morellen, Mandeln, werden zu allererst im Hornung gepfropft, darnach mag man allerley Obst hernach pfropfen; nach eines jeden Orts Gelegenheit muß man sich richten, und Achtung drauf geben, ob es an demselbigen Ort zeitlich Sommer wird, darnach muß man das Pfropfen anstellen, jedoch, daß solches in den obgenannten 3. Monathen, als Hornung, Mertz und April geschicht. Viel haltens dafür, daß die rechte Pfropf-Zeit in der Marter-Woche seyn soll. Wenn man mit den Pflaumen, Kirschen, Pfirschen, Morellen, zu lange verziehet, bis die Hertze sich heraus begeben, ist es schon zu lange geharret, und man soll alsdenn weder pfropfen noch versetzen. Den Tag Fabiani und Sebastiani, so allemal ist der 20. Jenner, tritt der Saft wieder in die Bäume. Die Stämme, wie zuvor gemeldet, sollen nicht allzustarck, und über Fingers dicke seyn, und soll man, wenn man dieselben pfropfen will, mit einer Sägen abschneiden, und fein gemählich damit umgehen, damit sich die Rinde an dem stehenden Stamme an der Seiten nicht abreist, darnach so schneidet man oben die Platte mit einem scharfen Messer fein gleich, darnach so schlägt man oben ins Gespaltene einen zugeschärften Keil, damit der Spalt offen bleibet, und man die Pfropf-Reiser zu beyden Seiten einstecken kan. Ehe man sie aber einsteckt, sollen zuvor die Schnaten, wie folget, zugerichtet werden. Man soll die Propf-Reiser oder Schnaten unter dem letzten Auge oder Jahr-Gewächse also schneiden und zurichten, daß sie vornen zugespitzt, und oben am Holtz etwas dicke seyn, wie auch hineinwärts die Breite scharf zu, und hinauswärts dicker und breiter zugeschnitten, auch die Rinde auswärts dran gelassen werden soll. Nachmals so steckt man dergleichen eines auf jede Seite in die Spalte wohl hinunter ein, damit das Reislein oben auf dem Stamme aufstehet, und daß die Rinde am Reislein gleich der Rinde des Stammes auswärts, und was am Reislein wie scharf zugeschnitten ist, im Stamm einwärts gantz und gar komme, und die Rinde des Stammes die Rinde des Pfropf-Reisleins gleich in sich schliesse und begreife. Darnach so zeucht man das Pflöcklein wieder aus der Spalte, und wird also solche oben und auf beyden Seiten mit einer Baum-Salben verstrichen, mit eingemachtem Leim- und Küh-Mist umschlagen, und verbunden, denn ist das Pfropfen verrichtet. Und je näher der Wurtzel gepfropft wird, je stärcker der Stamm treibet, und je besser die Schnaten wachsen

wachsen, und das giebt die Vernunft. Denn hat der Stamm viel Holtz, so muß er auch desto mehr Krafft zum Wachsen haben, und sich in alle Aeste austheilen, welches sonst dem Stamm allein bleibet, so man desto mehr Holtz wegnimmt. Etliche setzen Stämme zusammen auf ein Beet, und wenn sie also bekleiben, und zwey Jahr gestanden, so pfropfen sie dieselbigen, und lassens wieder zwey Jahr stehen und wachsen, bringen also fast gantzer vier Jahr damit zu, ehe sie auf die rechte Stelle kommen, und versetzt werden. Wenn also die Pfropfer zwey Jahr gestanden, werden sie allererst ausgehoben, und in die Obst-Gärten an seinen gehörigen Ort gesetzet, und gehets langweilig zu, ehe ein Garten recht angeleget wird, die Stämme werden auch gar zu oft ausgehoben, und versetzt, da denn oft den Wurtzeln grosser Schade geschicht, und ehe sie oft bekleiben, schlagen viel dergleichen Stämme um; ist derowegen am besten, man setze den Stamm bald an seinen gehörigen Ort, denn so er einmal eingewurtzelt und bekliebeu ist, ists immer Schade, wenn man ihn zum andernmal erheben und fortsetzen soll. Welcher Stamm auf der ersten Stelle bleibt, hat schon einen grossen Vorzug vor den andern zu wachsen; Jedoch ich will diesen Brauch nicht gar verwerfen, sondern einem jeden lassen, und achte für gut zu seyn, daß man freylich die Stämme auf ein Beet zusammen setzen, und darauf im Vorrath pfropfen lassen soll, daß, wenn in Obst-Gärten die Bäume einzugehen pflegen, man bald junge gepfropfte Bäume zum Versetzen, und die Stellen auszubessern, im Vorrath hat, und sind diese schon besser, die Stellen damit zu versetzen, als so man ledige Stämme einsetzen, und allererst übers Jahr pfropfen lassen solte; denn diese gepfropfte vor diesen ungepfropften Bäumen schon einen grossen Vorzug und Sprung voran zum Wachsen haben, auch um etliche Jahre eher Obst tragen würden. Und wer einen Obst-Garten anlegen will, daß er geschwinde tragen soll, der kan besser nicht thun, als daß er denselben mit solchen jungen Bäumen, die schon vor zwey Jahren gepfropfet worden, und ihr Theil wohl gewachsen haben, besetzet, so wird er bald zu Obste kommen, und gar viel eher, als wenn er denselben mit Stämmen besetzen, und nachdem sie beklieben, allererst propfen lassen wolte; doch kan ein jeder nach seinem Gutdüncken thun. Der Stamm, darauf man pfropfen will, soll auch eines jeden Pfropf-Reises Art und Eigenschaft seyn, und je näher die Art und Natur des Stammes dem Pfropf-Reislein ist, je besser und geschmackter, auch kräftiger die Früchte seyn. Dergleichen Stämme kan man aus eines jeden Obstes Kern-Art erzeugen, und haben, wie weiter soll gemeldet werden. Man kan auch wol Aepfel auf Weyden pfropfen, aber wie lange sie bleiben, und was für einen Geschmack sie haben, wissen die am besten, die dergleichen probirt und erkauft haben, so ein grosser Betrug, davor man sich wohl vorzusehen hat, wer anderswo gepfropfte Bäume kaufen will. Wo allzu dürrer oder nasser Boden

ist, dahin muß man am meisten Birn-Stämme setzen, denn es ein hart Holtz ist, kan solche besser als andere Bäume vertragen.

Wie man die Bäume düngen und umgraben, begiessen und warten soll.

Im September um Lamperti, im Abnehmen des Monden, ist zum Düngen die beste Zeit, und soll der Rasen anderthalb Ellen zu rings herum vom Stamm abgezogen, die Erde an Stamm geschüttet, und guter kleiner Küh-oder Ochsen-Mist darauf gelegt werden, doch daß der Mist den Stamm und Wurtzel nicht berühre, damit also die Winter-Feuchtigkeit vom Mist auf die Wurtzel seige, ehe es zugefrieret, schütte die Erde wieder drauf, damit die Wurtzel oder der Stamm nicht gefriere, alsdenn im Martio oder April thue den Mist wieder hinweg, und beschütte die Wurtzel wieder mit Erde, oder aber, wenn die Bäume den Winter über aufgedeckt seyn, und ehe man sie wieder mit Erden zugedeckt, so nimm fein erlegenen Schlamm oder gute Schor-Erde, und schütte zuvor ein wenig Erde auf die Wurtzel, dann eine Schicht Schlamm oder Schor-Erde, und wiederum andere Erden drauf, und consequenter eine Schicht Schlamm und zu oberst auf eine Schicht kleinen Küh-Mist, und beschütte alsdenn dieselben also mit Erden, und tritt sie ein. Wenn man aber von Gerbern die abgeschabten Haare von Fellen haben, und dieselben um die Wurtzel streuen, und damit düngen kan, ists besser als anderer Mist; und halten etliche dafür, daß die Bäume davon wachsen, und reich von Früchten werden. Und wenn der Mist zwey oder drey Jahr alt ist, soll er besser düngen, als so er neu ist. Man muß aber im Düngen Achtung geben auf die Art der Bäume, denn sie nicht alle viel Mist leiden können, desgleichen auch auf den Boden, da die Bäume stehen, daß, wenn der Boden sandigt oder dürre, würde er von der Düngung noch hitziger werden, und sehr austrucknen. Birnen-Aepfel-und Mandel-Bäume können viel Mist erleiden, und sonderlich Küh-oder Ochsen-Mist.

Vom Umgraben um den Stamm und Wurtzel.

Das ist sehr nütze, daß es nicht allein das Gras, das je viel Kraft einzeucht, tödtet und hinweg nimmt, sondern öffnet auch die Erde, daß die faulen Dünste von verstopfter Feuchtigkeit herausziehen, die Feuchtigkeit vom Regen desto besser, sowol das Schnee-Wasser, hinein auf die Wurtzeln kommen kan.

Die gelegenste Zeit ist, daß man im November im alten Monden die Bäume um die Wurtzeln aufdeckt, auch eine Grube zwey Schritt lang, weit und tief, bis auf die Haupt-Wurtzel macht, und sie also den Winter über aufgegraben stehen läßt, damit die Wurtzeln immerzu Feuchtigkeit haben. Etliche wollen, daß man die Gruben mit Wasser vollfüllen soll, und es also gefrieren, und das Eiß mit Stroh zulegen und eindecken lassen, soll den Wurtzeln noch den Bäu-

men

man gar nicht schaden, sondern vielmehr zuträglich seyn, und wenn alle Kälte fast vorüber ist, so soll man die Gruben im Februario oder Martio wieder mit Schlamm und guter Erde zufüllen; dis stehet zu versuchen. Sommers-Zeit soll man sie nicht gantz aufgraben, die Wurtzeln möchten von der Sonnen-Hitze verletzt werden. Aber gleichwol soll man die alten Bäume aufs wenigste im Frühling einmal im Martio, und die jungen Bäume des Jahres zwey oder dreymal im alten Monden den Rasen um den Stamm ein wenig aufhacken, und gleichsam wie die Erde auflüften, damit der Regen, wie zuvor erwähnt, besser eingehen kan. Etliche graben um Lamperti die Bäume auf, und legen in die Gruben guten Küh-Mist, lassen ihn bis in Mertz liegen, nehmen ihn wieder hinweg, und füllen die Grube mit frischer Erde zu, das giebt dem Baume gute Nahrung, und soll alle drey Jahr nur einmal geschehen. Denn allzuviel Geilheit ist den Bäumen auch nicht gut. Andere wollen, daß es gut sey, wenn man im Mertzen im alten Monden die Bäume umgraben, und in die Gruben Wasser giessen läst, und daß die Wurtzeln, bis die Bäume verblühen, also feuchte gelassen werden, so soll kein Reif noch Frost den Bäumen schaden.

Wenn man um die Bäume hacken soll, und wie ihrer zu warten, daß sie glatte Rinden behalten.

Das erstemal soll man um die Bäume hacken den 15. Februar, zum anders den 14. May, zum dritten den 19. Augusti. Man soll auch das Gras um die Bäume fleißig auslesen, und ausrupffen, daß kein Unkraut um die Bäume bleibe; denn solches Gras und Unkraut nimmt der Erde die Fette oder Geilheit. Man soll auch die jungen Bäume 8. Tage nach Ostern mit einer Salbe bestreichen. Man soll auch gute Achtung auf die Bäume geben, wenn man sie düngen will, daß sie nicht zu hoch mit Erden oder Mist beschüttet werden, sondern wenn man die Erde, wie vor gemeldet, bey der Wurtzel hinweg räumet, daß man nicht mehr Erde oder Mist zum Baum wiederum thue, dann eines halben Schuhes tief oder hoch. Denn wo die Bäume höher mit Erden auf die Wurtzel beschüttet werden, so fault die Schelffen unten in der Erde, dadurch die Bäume geschwächet werden, verlieren ihre Kraft, welcken die Blätter und verderben die äussersten Spitzen am Baum, wird auch die Schelf an solchem Baum hohl und schwartz, wachsen Würmer darinnen, und verdirbt darnach jährlich ein Ast nach dem andern davon, bis endlich der Baum gar eingeht, wo man ihm, wie obgemeldet, nicht hilft, bevorab wenn die Bäume in einem feuchten Grunde und Boden zu tief stehen. Auf solchem Fall soll man sich, so viel möglich, befleißigen, daß das Wasser von den Bäumen gewiesen werde. Vor allen Dingen soll man auf die Arbeit im Garten Achtung geben, wenn die Bäume ihre Kraft verlieren, daß die Blätter welcken, die äussersten Spitzen verderben, die Bäume

brandigt werden, in der Schelffen der Wurm wächst, und die Schelf kleine Bückein bekommt, daraus der Krebs entspringt, alsdann muß man die Wurtzel räumen, und sehen, daß sie nicht zu tief stehen; wenn dieses ist, so muß man die Erde von der Wurtzel hinweg räumen, und nicht mehr Erde, wie vor gemeldet, darüber lassen. Man soll auch oftmals zu der Schelffen unten am Baum sehen, daß die Schelf oder Wurtzel nicht Schaden nimmt, darum man mit einer Hyppen unten am Baum bey der Wurtzel in die Schelffen schneiden soll; ist sie grün und frisch, so scharret mans wieder zu, und wartet seiner mit schneiden, saubern, hacken und düngen, darnach soll man die Schelffen am Baum wohl besehen, ob der Baum den Brand habe; in solchem Fall muß man das schwartze heraus schneiden, doch mit keinem Brod-Messer, sondern mit einem Garten-Messer bis auf das Grüne, und darnach mit einer guten Baum-Salbe wohl verstreichen, und darüber eine Schelffen binden, daß der Regen nicht so bald abwaschen kan: Und wenn hernach der Saft in die Bäume kommt, soll man um das Brandich, so heraus geschnitten worden, herum reissen mit einer Hyppen, auf daß der Saft in den Schaden hinein fliesse, und wiederum verwachse, und der Baum an solchem schadhaften Orte wieder neue Schelffen bekomme; ist sie aber zum Theil schwartz oder faul, so soll mans herab thun, und auch an dem Orte mit Baum-Salben verstreichen. Ist sie aber um den gantzen Baum verfault, oder verdorben, so ist dem Baum nimmer zuhelfen; wenn aber der Baum unten in der Erde bey der Wurtzel nur eines Fingers breit grüne Schelffen hat, daß der Saft von unten aufgehen kan in gantzen Baum, so soll man ihn mit der gantzen Baum-Salbe verstreichen, daß der Saft seine Würckung haben könne. Denn die Schelf und Wurtzel müssen den gantzen Baum erhalten, darum muß man gute Achtung auf diese 2. Stücke geben, daß sie nicht Schaden nehmen oder verderben.

Vom Giessen.

Sommers-Zeit, wenn die Dürre überhand nimmt, und die Bäume vertrucknen wollen, soll man des Morgens früh, ehe die Sonne aufgehet, oder auf den Abend um der Sonnen Niedergang, die Bäume um die Stämme, und so weit die Wurtzeln gehen, umhacken, und wohl begiessen, sonst ziehet die Sonne die Feuchtigkeit aus der Erden, und härtet das Erdreich. Und weil auch nicht ein jedes Wasser zum Begiessen dienlich, als soll man vor allen Dingen das Regen-Wasser gebrauchen, oder so da stille stehen, oder auch aus Pfudeln oder faulen Wassern, so von der Sonnen immerzu gewirckt, und gleichsam mit gewärmet werden. Die Wasser, die scharf seyn, als aus Quellen und Brunnen, kießig, kalte, gesaltzene und salpetrische Wasser, verderben die Bäume, und thun ihnen die Nahrung entziehen. Die Birnen-Quitten-Aepfel- und Feigen-Bäume wollen viel gefeuchtet seyn; Mispeln, Maulbeeren, Mandeln und dergleichen Bäume etwas weniger. Auf die Bäumlein, so im Martio versetzt worden, wenn die nicht fortwach-

sen

sen wollen, soll man Achtung geben, und ihnen mit Begiessen helfen, und um die Wurtzeln Mist-Lacken giessen lassen.

Von Wartung der Bäume.

Aus aller Art Kernen kan man auch allerley Bäume und Stämme erzeugen; entweder zum tragen, oder daß man darauf pfropft. Was aber von Birnen, Aepfeln und dergleichen ist, das wird gemeiniglich schwach, gering und unkräftig aus den Körnern hervor wachsen; wenn Pfirschen, Kirschen, Morellen und Nuß-Kerne seyn, die wachsen starck aus den Körnern hervor, und werden gemeiniglich zur Frucht gezogen, können eben so wol, als andere gepfropft werden. So bald sich diese Bäumlein hervor thun, soll man sie beschnitteln, oder in Zeiten etliche Augen, und das übrige Laub abbrechen, damit sie in die Höhe steigen, und sich nicht auf Erden ausbreiten. Wenn es nun eine ziemliche Höhe ohngefehr, die man am Stamme haben will, erreicht, soll man ihm auch nach einem oder zwey oder drey Jahren in die Dicke und Stärcke helfen. Das geschicht also: Wenn man die Bäume versetzt, und zuvor oben an Wippel und Wurtzeln verkürtzt, so treiben sie nicht in die Höhe über sich, auch nicht unter sich, sondern in die Breite und Dicke; oben aber, wenn das Bäumlein nach abgezogenen Wippel sich breitet, und Aeste träget, mag man so viel Aeste daran lassen, als man will, und soll man demselbigen mit Ausschnitteln der vergebenen Ausschosse immerzu helfen. Wenn mans auch nicht thun will, mögen sie unversetzt bleiben, denn sie gleichwol an ihrem ersten Ort zu rechter Zeit Frucht tragen, nur daß man mit Ausschnitteln und Warten des Stammes umgehet, wie angezeiget ist. Bäume, als Aepfel, Birnen, wenn sie zwey oder drey Jahr alt sind, mag man sie fortsetzen, und muß man oben den Wippel, so lang man den Stamm haben will, und unten die Wurtzel verschneiden, dergleichen man auch mit den wilden Stämmen, so man versetzt, zu thun pfleget. Wenn nun ein Stamm gepfropft wird, zu beyden Seiten, daß beyde Reislein bekleiben seyn, und zu wachsen beginnen, wollen etliche, daß man ein Reislein, welches das geringste ist, wegnehmen, und nur das eine, als das stärckste behalten soll. Darnach soll man ihm alle Augen und Blätter unter dem Wippel, bis auf eins oder zwey, so oben bleiben sollen, nehmen, und es in die Höhe schiessen lassen. Je stärcker nun der Stamm ist, je schneller das Reislein wächst, sonderlich wenn auch das Wetter darnach ist; und so es das erste Jahr geschwinde in die Höhe wächst, und geschwang bleibet, so nehme man ihm dasselbe Jahr bald den Wippel, so stärcket sich der Stamm: Wo man aber das erste Jahr nicht will, so sey es aufs andre Jahr, und nehme ihm den Wippel; so weit als man will, daß es Aeste haben soll, so viel Augen läßt man ihm, das dritte Jahr hilft man den Aesten, und reiniget sie von allem übrigen Ausschlagen. Daß sie inwendig nicht zu viel Holtz kriegen, demselben muß man sonderlich wehren, wenn man Bäume ziehen will, die sich recht breiten sollen.

sollen. So auch die Aeste wollen zu dünne und zu schwach werden, so verkürtze man dieselben auch am Wippel, also procedire man durchaus, wenn schon gleich die jungen Bäumlein Blühe-Knospen gefaßt haben. Und soll ein Gärtner vor allen Dingen gute Acht haben, daß die Bäume nicht viel Wunden bekommen, sondern eine rechte Höhe und Stärcke, und sich in die Höhe recht ausbreiten. Der Stamm bis an die Aeste sollen so hoch seyn, daß ein Mann aufgericht darunter gehen kan. Viel Aeste unten am Baume oder Stamme machen einen Baum einer Staude ähnlicher denn einem Baum, und müssen endlich abgehauen werden, so der Baum in die Höhe treiben soll, denn sie alle Kräfte unten benehmen, und zu sich ziehen, daß er die Höhe nicht erreichen kan; das viele Abhauen aber grosser verwachsener und veralteter Aeste macht nicht gute Bäume, derowegen man die Bäume in der Jugend ziehen soll, wie man sie haben will, damit man denselben aufs Alter nicht viel thun dürfe. Soll sich auch ein Baum in der Höhe recht ausbreiten, so muß er von Jahr zu Jahr inwendig gegen den Stamm, und den stärckesten Aesten von allem Auswachs und Neben-Schoß gereiniget werden. Die gepfropften Stämme sollen immerzu übern andern Tag besehen werden, ob unten am Stamm oder unten an der Seiten unter dem gepfropften Reise was hervor wächst, dasselbe soll abgeschnitten werden. Solche Räuber benehmen den Ober-Pfröpfern alle Kraft, daß sie nicht fortwachsen können. Im Jenner und Hornung sollen alle Bäume wohl besichtiget, und die Blätter, so sich von Spinnweben zusammen gezogen, samt allen Raupen-Nestern und Spinnweben abgenommen und verbrannt werden. Auch pflegen im Sommer an den jungen Bäumlein, wenn dieselben Blätter gewinnen, sich allerley Geschmeiß in die Blätter zu verspinnen, welche sie zusammen ziehen, und allerley Ungezieser und kleine Würmer, so den Bäumen Schaden thun, sich daran erzeigen. Darauf soll man alle Tage Achtung geben, die jungen Bäumlein mit Fleiß beschauen, und das Ungeziefer abnehmen, verbrennen, oder sonsten tödten, damit es nicht zu Kräften kommen kan. Denn so sind andere schwartze kleine Würmlein, dieselben thun den Sproß an den jungen Bäumlein oben an der Spitze verbeissen, das ist dem Bäumlein als ein Gift, und will nirgend hinwachsen. Auf dieselben soll man nun wohl Achtung geben, daß man sie bekommt und umbringt. Etwan im October oder November, wenn das Laub gefallen, und der Saft aus den Bäumen getreten ist, soll man die Bäume im Zunehmen des Mondes raupen, alles Geschmeiß an Aesten und Blättern fleißig abbrechen und hinweg nehmen, und die dürren Aeste abhauen, und die Bäume durchaus schneiteln, die Wunden mit Baum-Salbe verstreichen, damit sie desto eher zuheilen und verwachsen. Etliche thun es auf den Frühling, ehe das Laub ausschlagt; etwa im Februario oder Martio, und beschaben die Rinde von Stämmen um Lamperti. Wenn auch die Bäume zu sehr mit Mooß beschlagen, soll man nach einem Regen, weil der Mooß noch feucht ist,

ist, denselben mit einem groben leinen oder wüllnen Tuche abziehen, oder mit etwas abschaben, alles, was man an Bäumen zu arbeiten hat, als mit Reinigen und Beschneidung, soll im Zunehmen des Monden geschehen, und im Wechsel oder Voll-Monden zufrieden gelassen werden; um Lamperti und Georgii soll man die gepfropfte Stämme aufbinden, und fein um das gepfropfte Wesen alles absondern, und wieder aufs neue zubinden, ist sehr nützlich. Etliche, wenn sie neue Obst-Gärten anlegen, pflegen, wenn sie dieselben mit Stämmen besetzt, und drauf gepfropft haben, immittelst, ehe dergleichen Bäume von Birnen und Aepfeln aufwachsen, darzwischen Morellen, Pfirschen, und andere weiche Obst-Bäume, so geschwinde aufwachsen, zu erzeugen, oder den Garten mit Kraut etliche Jahr zu geniessen, bis also die andern Bäume aufkommen, und groß werden. Und ist den jungen Bäumen gut, wenn der Boden umgegraben wird, daß der Regen desto besser in die Erde kommen, und die Wurtzeln feuchten kan; so wird auch dem Grase zu wachsen dadurch gewehret, so auch die jungen Bäumlein im Wachsen sehr verhindert. Indessen so gehen die Morellen, Pfirschen, und dergleichen weiche Obst-Bäume ein, daß sie also den andern Bäumen nicht sonderlich schaden. Wenn auch ein Baum an der Rinde beschädiget, oder sonst von den Würmen verderbt ist, so sol man einen Anstrich von Kälber-Blut, Leim, und Küh-Mist machen, und den Schaden damit im Anfang des Monden bestreichen. Und weil die Haasen den jungen Bäumlein Winters-Zeit mit Schälen grossen Schaden thun, als soll man selbige vor Winters-Zeit im November verwahren, und mit Stroh die Stämme wohl verbinden, damit kein Haase darzu, und den Stämmen Schaden thun kan. Daß die Ameisen auch nicht auf die Bäume kommen, und Schaden thun, so nehme man Feigen-Bohnen und Oel-Drüsen, zerstosse sie und schmiere sie um den Baum. Knoblauch auf die Bäume gehängt, sollen die Vögel den Früchten keinen Schaden thun.

Wie man allerley Bäume von Kernen erzeugen kan.

Wenn man von Aepfeln, Birnen oder andern Obste Kerne sammlet, es sey gleich wenn es wolle, soll man dieselben aus einem schlechten Wasser waschen, daß der Schleim, so sich von der Frucht daran geleget, davon komme, und man soll die Kerne in einer Schachtel in einem Gemach vor übriger Hitze und Kälte verwahren, daß sie nicht dumpfigt noch schimmligt werden. Etwan 14. Tage vor Martini muß man nach Gelegenheit der Menge der vielen Kerne ein höltzern Gefäß nehmen, dasselbe unten am Boden durchbohren, und erstlich auf den Boden drey Finger breit sandigt Erdreich schütten, die Kerne fein dünne, daß einer den andern nicht berühre, darauf säen, und dasselbige wiederum mit einer Schutt-Erden bedecken, bis das Gefässe voll wird, und muß solches in die Erde in einem Garten vergraben werden, daß es ohngefehr einer guten Hand tief unter der Erden stehet, und

mit Steinen und Erden wohl bedecken, daß es vom Frost nicht beschädiget werde. So man aber dieses Gefäß mit den Kernen nicht will in einem Garten begraben, mag man es in einen Keller, der nicht gar dunstig oder wäßrigt ist, setzen, doch daß man darzu sehe, daß sie nicht schimmligt werden, auch kein Wasser oder Maus darzu kommen kan. Und ist zu mercken, daß die Aepfel-Kern etwas weich sind, und eher aufgehen, als die Birn-Kern, man mag sie aber zugleich einlegen, und weil die Aepfel-Kern ohngefehr in 14. Tagen eher keimen, so etwan um Lichtmeß in der Fasten zu geschehen pfleget, soll man um die Zeit hernach sehen, wie weit sie gekeimet haben; wenn man befindet, daß sie anfahen zu keimen, so ists Zeit, daß man sie auswerfe und einsetze, und ist ohne Noth, ob sie gleich nicht all zugleich ausgekeimet haben, denn solches findet sich allererst im Erdreich wohl, und ist mehr schädlich, wenn sie lang auskeimen, denn die Keimen gar leicht zerbrechen, und die Wurtzeln krumm werden. Es muß aber das Erdreich zu solchem Saamen wohl zugerichtet werden, nemlich man soll den Acker im Herbst, etwan im October im alten Monden zwey Ellen tief umgraben, und mit kurtzem alten Mist und Schutt-Erden wohl düngen, und übern Winter also liegen lassen. Auf den Frühling, wenn die Kerne gekeimet seyn, soll man die Keimen samt der sandigten Erden im Neumonden aussäen, und zwar in Zwillingen oder der Waage, doch nicht zu dicke, sonst wachsen sie nicht groß; zuvor aber soll man von einem jeden Beete die oberste Erde hinweg nehmen, und darnach, wenn die Kerne eingesäet seyn, alsdenn die weggenommene Erde zweyer Queer-Finger dicke, wieder darauf werfen. Wenn aber auch trucken Wetter ist, muß man sie täglich begiessen, und wenn sie beginnen heraus zu wachsen, und Augen zu gewinnen, soll man dieselben unten am Stamme samt den Blättern wegnehmen, und nur oben eines oder zwey lassen, so wächset der Stamm fein in die Höhe, und wird fein schlecht, man darf ihn nicht beschneiteln, wenn man ihm also zuvor kommt, und ist dem Stamme sehr zuträglich, wenn er nicht viel verwundet wird. Und wenn sie also einen Sommer gewachsen, soll man selbe um Michaelis im Herbste, wenn der Saft aus den Bäumen tritt, im Zunehmen des Mondes, die grossen ausheben, und in einen andern Ort, wohin man sie haben will, wie oben angezeigt, versetzen. Die Stämmlein soll man oben und unten verschneiden, daß sie einer Spannen lang über, und einer Spannen lang in der Erde stehen, so lange, bis man siehet, daß sie zum Pfropfen tüchtig seyn; was aber weich Obst, als Pfirschen, Kirschen, Pflaumen und Morellen ist, sollen alsobald, wenn das Obst reif und gessen wird, Kerne gesammlet werden, denn die bedürfen nicht so lange Zeit zum Keimen, als die Birnen und Aepfel. Die Kerne mit den harten Schalen, als Pfirschen, Morellen, Kirschen und dergleichen, werden nur bald in den zugerichtetem und bedüngten Acker vor Winters um Martini eingesteckt, also, daß die Spitzen unten kommen; denn dis ist der Wurtzel Anfang, und läßt sie über Winter also

so

so liegen. Wenn sie auf die Fasten hervor keimen, so gebahret man damit, wie gemeldet ist, und wohin man einen jeden Kern gesetzt, dazu soll man kein Stecklein setzen, damit man unter dem Getätze die Bäumlein, so erstlich gar klein seyn, finden kan, und sollen dieselben fleißig gewartet, und das Gras allenthalben rein ausgejätet werden, damit es die Bäumlein nicht verderbet und verdämmet.

Wie man gute Baum-Salbe machen soll?

Nimm Schweinen-Schmaltz, Küh-Unschlitt, jedes gleich geschmeltzet, die jungen Bäume im Frühling mit einem Stroh-Wisch gewischt, und mit der Salbe den Stamm bis an die Aeste geschmiert, macht glatte Rinde, und werden die Bäume nicht moosigt.

Item 12. Loth Wachs, 8. Loth Terpentin, ein halb Loth Schalen von Mirabolanis Citrinis, ein halb Loth weissen Weyhrauch, ein halb Loth Myrrhen, drey Quart Baum-Oel. Daraus eine Salbe gemacht, und die Bäume damit beschmieret. Item 10. Pfund Hartz oder Schwefel-Pech, 5. Pfund Wachs, achte halb Loth ungesaltzene Butter, durch einander gemischt, ist gut zum Pfropfen, und zu allen Schäden der Bäume, etliche nehmen ein Pfund Terpentin darzu.

Item 10. Pfund geläutert Hartz aus der Apothecken, 5. Pfund Wachs, 3. Pfund Negeln, daraus wird eine gar fest-klebende Salbe gemacht, so zum Pfropffen sehr gut zu gebrauchen, auch mag man damit allerley Schäden der Bäume schmieren, ist oft bewähret worden.

Item 5. Pfund Terpentin gar gemach gekocht, so lange, bis er, da er in einem Wasser erkaltet, erspringe. Wenn man ihn beugen kan wie ein Glas, so ist der Terpentin rechtschaffen. Darzu thue drittehalb Pfund gut geläutert und gelb Wachs, 3. Loth 3. Viertel ungesaltzene Butter, daraus wird eine gar gute und zu allem Pfropfen gar nützliche Salbe.

Nimm gestossenen Leim, Schwefel, Bier-Eßig, mache daraus ein Schlosser-Löttlein, heilet alle Gebrechen der Bäume.

Wie man grosse Mispeln pfropfen soll?

Die grossen Mispeln soll man auf einen weissen Hagendorn pfropfen, wann das Licht 8. Tage alt ist, im Oster-Montag Vormittag um 11. Uhr, und soll der Zweig gebrochen werden in dem Monat, darein die Fastnacht gefällig, auch im Zunehmen des Monden, wenn er 8. Tage alt ist, und soll in den Kern gepfropft, und mit weissen Leim und Küh-Koth, daß eines so viel sey, als des andern, unter einander gemenget, verstrichen, und mit Hanf oder Flachs umwunden werden.

Rothe grosse Pfirschen zu impfen.

Die muß man impfen auf einen geschlachten Pflaumen-Baum, so rothe Pflaumen trägt, und soll den Zweig auf der einen Seiten nur die rauhen Schelfen

sen abschälen, an der andern Seiten aber halb bis auf den Kern schneiden, doch daß das Unterste scharf sey, und soll mit einem Pfropf-Bein zwischen Rinden und Holtz einstechen, und der Zweig darauf eingesteckt, ein Weyden-Band fest darum, so weit der Zweig eingesteckt ist, gezogen werden, daß sich die Rinde fest zuziehe. Darnach soll man ein grün Wachs um die Zweige, da sie stecken, streichen, darzwischen aber guten Letten schlagen, und mit Hanf verbinden. Dis Pfropfen soll geschehen, wenn man die Mispeln pfropfet, die Zweige auch wie jene abgebrochen werden.

Kirsch-Bäume zu pfropfen.

Diese werden vor oder nach Ostern gepfropst 14. Tage vor dem vollen Scheine, Vormittage zwischen 9. und 10. Uhr, mit dem Pfropf-Höltzlein; auf der einen Seiten, da mans auffetzt, muß der Zweig, welcher über drey Augen nicht haben soll, bis auf den Kern geschnitten, und auf der andern Seiten, so weit er eingestecket werden soll, die äussere rauhe Schelfe davon geschält, die weisse aber daran gelassen, und also zwischen Holtz und Schelfen, auf einen geschlachten Kirsch-Baum, der helle und rothe, und nicht schwartze Kirschen trägt, gepfropfet werden. Die Reiser muß man brechen im Abnehmen des Monden, doch wenn er nur 3. Tage alt ist, Nachmittage, und sie bewahren, wie die andern Zweige. Wenn man auch Schwartz-Kirschen-Zweige auf Oel-Kirschen-Bäume gepfropfet, so werden sie schwartz und roth, ingleichen pfropft man auch im Frühlinge und Philippi Jacobi auf Pflaum-Bäumen.

Wie man die Pfirschen-Zweige soll pfropfen, daß sie früh tragen.

Die Pfirschen-Zweige soll man auf die Maulbeer-Bäume pfropfen im Februario im Vollschein, so kommen sie 2. Monat früher als sonsten.

Pfirschen ohne Kern zu zielen.

Nach Palmarum oder um Ostern, wenn das Licht im Abnehmen ist, impfe einen Pfirschen-Zweig auf einen Weyden-Stock, verbinde ihn wohl, daß ihm kein Regen schade. Wo denn der Weyden-Stock ausschlägt, so brich es ab, daß die Kraft desto mehr in Zweige gehe, besprenge denselben oft mit Geiß-Milch, so wirst du grosse und schöne Früchte ohne Kern haben.

Daß Kirschen, Aepfel, Birn rc. ohne Kern seyn.

Man soll so dick, als der Kern ist im Pfropf-Reis, mit einem hohlen Eiselein den Kern im Zweige allen heraus ziehen und bohren, daß kein Kern mehr im Zweige sey, und hernach aufpfropfen. Man soll auch oben das Pfropf-Reis, da es durchbohret ist, mit einer Kut wohl zumachen, und verwahren, daß kein Regen oder Nässe hinein kommen könne, alsdenn bekommen sie keine Kerne.

Wie

Wie man Aepfel-Zweige soll pfropfen, daß sie gar spät Aepfel tragen.

Man soll die Aepfel-Zweige auf einen Quitten-Stamm pfropfen, wie man die Pfirschen pfropfet, so findest du noch Aepfel im November auf den Bäumen stehen; behalten also die Art und Natur des Quitten-Baumes, dessen Aepfel 2 Jahr bleiben; desgleichen wenn man auf einen Maulbeer-Baum Kirschen-Zweige pfropfet, so hat man auch Kirschen im November.

Fernere Anmerckung von Bäumen.

I. Von den Wild-Fängen und Pflanz-Stöcken.

1.

Die Wild-Fänge oder Pflanz-Stöcke, wenn sie rechter Grösse, weniger nicht, als ein Stecken, gute Wurtzel haben, und von guten Orten herkommen, sind die beste Beförderung zu einem guten Baum-Garten.

2. Dieselben sollen von guten magern Orten, und nicht bey den Wassern genommen, und allezeit in besser Erdreich versetzt werden.

3. Nachdem sie gegraben, sollen die verletzten Wurtzeln vorher mit einem scharfen Messer glatt abgeschnitten, und nicht tiefer gesetzt werden, als sie zuvor gestanden.

4. Wann der Ort feist, wollen die Wild-Fänge etwas weiter, da es aber mager, näher gesetzt seyn.

5. Es soll kein Wild-Fang gezweiget werden, er habe denn zuvor geschossst, man soll auch denselben mit Schossen nicht überladen.

II. Von den Schossen.

1.

Die Schossen sollen von fruchtbaren Bäumen, nicht zu unterst, noch zu oberst, aber wol gegen der Sonnen genommen werden.

2. Von keinem alten Baum, der seidiges Jahr nicht blühen will, soll man Schoß brechen.

3. Die Schossen sollen nicht lang, aber dick, auch dick von Augen seyn, die langen Rahmen soll man meiden, als welche nicht recht fruchtbar sind.

4. Mit einem Schoß-Messer kan man mit wenigsten Schaden den besten Schossen überkommen.

5. Dieselben sollen nicht anfangen zu trucknen, auch nicht frisch gebraucht, sondern etliche Tage zuvor in Grund gegraben werden.

6. Man soll die Schoß im Zweigen nicht bis auf das Marck beschneiden, sondern es bestmöglichst verschonen.

III. Von Impfen und Zweigen.

1.

In die Rinden ist es am besten für grosse Stämme, in Spalt aber für das Stein-Obst.

2. Alle Stämme sollen an saubern glatten Orten abgesäget, und der Sägen nach fleißig beschnitten werden.

3. Es soll kein Pflantz-Stock durch das Marck oder Creutz-weise, sondern beyseits gespalten werden.

4. Der Saame will nicht zu hart verbunden seyn, insonderheit was Stein-Obst ist.

5. Die Kappen soll man beständig darauf behalten, bis daß die Schoß überwallen.

6. Ein jeder Zweig soll jährlich aufs wenigste einmal umgehacket, und ihm alter Bau und Grund zugeleget werden.

7. Das Schröpfen soll vorsichtig und zu rechter Zeit gebraucht werden.

8. Die jungen Zweige soll man vor dem Ungezieffer fleißig bewahren, und vor Schaden beschirmen.

9. Und nicht vor dem 3. Jahr ausschneiden, die unvermeidentliche Nothdurft erfordere es denn.

VI. Von den Gattungen.

1.

Die Gattungen von Stein- und Kern-Obst sollen nicht unter einander vermischet, sondern jede sonderbar gesetzet und gepflantzet werden.

2. An den Orten, da der Platz weit, sollen grosse Gattung Bäume, da er aber eng, kleine Gattung gesetzet werden.

3. Die, so zarter Natur, wollen an warmen und dabey abgelegenen Orten gepflantzet seyn.

4. Und sonst eine jede Gattung in einen solchen Grund, als dero Beschaffenheit erfordert.

V. Vom Kern-Obst.

A. Apfel-Baum.

1.

Der Apfel-Baum soll an keinen mächtig-feisten Ort gesetzet werden, sonst bekommt er den Mager.

2. Denselben zu verhüten soll man ihm bey Zeiten mit Schröpfen wohl begegnen.

3. Er begehret nicht so viel Umhackens und Zulegens, als der Birn-Baum.

4. Kan sich auch zu dem Versetzen besser bequemen.

B. Birn-

B. Birn-Baum.

1.

Der Birn-Baum erfordert eine ziemlich warme Stelle, einen feisten und geschlachten Grund, so trägt er alsdenn besser Frucht.

2. Er will fleißig umgehackt und gemistet seyn.

3. Wenn die Rinde anfängt zu faulen, ist es eine Anzeige des Wurms, alsdenn soll sie ausgehauen, gesäubert und das Plätzgen verstrichen werden.

4. Ist zu dem Versetzen, wenn er etwas groß, nicht mehr wohl dienlich.

C. Quitten-Baum.

1.

Der Quitten-Baum liebet mehr einen feisten, als hitzigen Boden.

2. Wenn er nicht beständig umgehackt wird, nimmt er an seiner Fruchtbarkeit ab.

3. Es ist kein Baum, der so viel Gattung Schoß annehme, als der Quitten-Baum.

4. Bekommt aus den Wurtzeln viel Neben-Schoß, die sollen abgehauen, doch etwan die besten zum Pflantzen gelassen werden.

D. Maulbeer-Baum.

1.

Dieser wird durch keine Zweige gemehret, sondern allein durch Einlegen und Gruben der Aeste.

2. Ein nasser Boden und kalte Lufft ist dem Maulbeer-Baum sehr zuwider.

3. Die geilen Schossen, deren es sehr viel giebt, sollen abgehauen, und allein die untersten gelassen werden, daß man sie einlegen und pflantzen kan.

E. Paradies- und Zwerg-Aepfel-Bäume.

1.

Diese bedürfen keines Zweigens, und stehen am besten, wo kein Wasser ist.

2. Die rothen Paradies-Aepfel-Bäume sollen wohl an der Sonnen stehen, alsdenn wird die Frucht viel lustiger.

3. Dem Zwerg-Aepfel-Bäumlein müssen die Schosse auf dem Grund fleißig abgehauen werden.

F. Nuß-Baum.

1.

Nuß-Bäume sollen nicht nahe bey den andern Bäumen gesetzet, sondern hinweg gethan werden.

2. Der Nuß-Baum-Schatten ist denselben und dem Menschen schädlich.

3. Sie sollen weit von andern Bäumen und gegen die Lufft gesetzet werden, damit sie aufhalten.

G. Castanien-Baum.

I.

Diese stehen nirgends lieber, als da sie von sich selber aufwachsen.

2. Erfordern warme Lufft, die Kälte ist ihnen zuwider.

3. Wollen nicht von Würtzlingen, sondern von der Frucht gepflantzet seyn.

H. Feigen-Baum.

I.

Da es nicht sehr warm, ists umsonst, sich nach Feigen-Bäumen zu bemühen.

2. Wollen im Versetzen gleich den Reben eingelegt, aber oben her nicht abgeschnitten seyn.

3. Mögen im Winter die Kälte nicht erleiden, darum müssen sie eingemacht werden.

VI. Vom Stein-Obste.

A. Kirsch-Baum.

I.

Der Kirsch-Baum mag die kalte Lufft wol erleiden, auch sich mit schlechtem Grunde noch ziemlich behelfen.

2. Das Umhacken und feister frischer Boden ist ihm sehr dienlich, der Mist aber schädlich.

3. Das Schröppen, recht gebraucht, ist ihm also befördersam, daß man dasselbe augenscheinlich spüren kan.

4. Er will tief gesetzt und nahe beym Boden gezweiget seyn.

B. Pflaumen-Baum.

I.

Dem Pflaumen-Baum ist ein umgekehrt Erdreich besser, als der Wasen.

2. Er will etwas wärmer stehen, als der Kirsch-Baum, da er gegen scharfe Lüffte gesetzt steht, wird er davon voller Moos.

3. Das vorsichtige Erhauen ist ihm sehr angenehm und befördersam.

4. Ist groß gut zu versetzen, wenn er nur geschnitten wird.

C. Ma-

C. Marcellen-Baum.

1.

Diese Bäume wollen an warmen, den Lüften abgelegenen Orten, auch nicht in Wasen gesetzt seyn.

2. Die Gezweigten mögen die Kälte weniger erleiden, als die andern.

3. Das Umhacken und Misten ist solchen Bäumen in ihren Früchten treflich und erspriesslich.

4. Die von gezweigter grosser Gattung Steinen gepflantzet, sind in unsern Landen am nützlichsten.

D. Pfirschen-Baum.

1.

Diese vergleichen sich mit den Marellen in vielen Stücken, sonst mögen sie die Kälte besser erleiden.

2. Das Zweigen ist ihnen nicht befördersam.

3. Wollen im Versetzen nicht geschnitten seyn.

4. Die grossen rothen, Alberger genannt, wie auch die Gold-gelben Kacken, als nützlich, soll man pflantzen, die kleinen weissen aber, als eine ungesunde Speise, ausreuten.

5. Es wollen auch diese Bäume mithin erneuret seyn, weil sie nicht währhaft,

6. Und mit ihrem eignen Laube gedünget seyn.

E. Mispel-Baum.

1.

Erfordern etwas warme Luft, und nicht zu trocknen Grund.

2. Wollen fleißig umgehacket, und gemistet seyn.

3. Werden besser auf andre Gattungen, als auf sich selbst gezweiget.

4. Das Schröpfen ist dem Mispel-Baum sehr nützlich und gut, den Wurm dadurch, welchem er sonst unterworfen, abzuwehren.

F. Mandel-Baum.

1.

Mag keine kalte Luft erleiden, als welche ihn unfruchtbar macht.

2. Darum soll er an einen warmen, den Lüften abgelegenen Ort, gepflantzt werden.

3. Der Mist ist ihm nicht angenehm, aber ein frischer feister Grund sehr dienlich.

4. Er will von geilen Schossen erhauen und gesäubert seyn.

VII. Von Erhauen und Saubern der Bäume.

1.

Das Saubern der Bäume, wenn es recht angewendet wird, ist ein vortreflich Mittel, Frucht und Baum zu befördern.

2. Solches soll vorsichtig und zu rechter Zeit, auch dazumal allein, wenn es die Nothdurft erfordert, gebraucht werden.

3. Die gar alten abgehenden, und sonderlich Birn-Bäume, wollen nicht mehr erhauen seyn, die noch jungen aber in Bescheidenheit.

4. Man soll auf einmal nicht zu viel weghauen, sonst werden die Bäume weniger fruchtbar.

5. Die alten Bäume sollen im abnehmenden Mond erhauen werden, die aber, so man gar schneiden wolte, in wachsenden.

6. Die Bäume sollen nicht sehr abgeschabet werden, sondern allein die äusserste Rinden.

7. Das Moos wird mit Umhacken und fleißigen Bemisten mehr, als mit Abschaben vertrieben.

VIII. Von den Aufräuchen.

1.

Das Aufräuchen wird allein bey den jungen Bäumen mit Nutz gebraucht.

2. Bey demselben soll der Wurtzeln fleißig verschonet werden, um sie nicht zu versetzen.

3. Wenn der Wasen wieder überhand nehmen will, soll es alsdenn auch wiederum vorgenommen werden.

4. Die beste Zeit ist vor dem Winter, damit der Heerd durch das Gefrieren fein mürbe und geschlacht gemacht werde.

IX. Vom Misten.

1.

Das Zulegen und Misten ist der Bäume beste Nahrung, doch soll dasselbe mit Unterscheid gebraucht werden.

2. Bey den grossen alten Bäumen ist der Bau am besten, dick auf den Wasen gelegt, so weit sich der Trauf erstreckt.

3. Zu den jungen aber soll kein rauher Mist kommen, weil er ihnen schädlich, sondern alter oder frischer feister Grund.

4. Der Harn von Kühen oder Schweinen kan an Statt des Baues mit Nutz bey den Bäumen gebraucht werden, nur daß er nicht zu frisch sey, und nicht zu viel auf einmal.

5. Desgleichen gleichen die Hörner von Schaafen, Geissen, oder Böcken, auch die Schüle von den Rindern zu den Zweigen eingeschlagen, geben denselben eine merckliche Beförderung.

X. Abnehmen.

1.

Alles Obst soll man auf seine rechte Zeitungen kommen lassen, und insonderheit mit dem spaten nicht eilen.

2. Es

2. Es soll im abnehmenden Mond abgenommen werden, im neuen wird es leichtlich faul.

3. Man soll es nicht alsbald in die Keller thun, weil es Anfangs sehr schwitzet, und hernach desto eher faulet.

4. Ist nützlich, die Gattungen zu unterscheiden, denn die einen sich besser behalten, als die andern.

5. Trockene und der Sonnen abgelegene Keller sind am besten, das Obst lang zu behalten.

Anhang zum Baum-Garten, wie man durch Kern, Absäugen und Oculiren, allerhand Citronen, Pomerantzen, und dergleichen Bäumlein in unsern Landen, daß man herrliche Früchte davon habe, glücklich erziehen soll.

Wenn man hier zu Lande allerhand schöne Pomerantzen, Citronen, Limonien-Adams-Aepfel und andere schöne Bäumlein mehr, glücklich erziehen will, die hernach gute Früchte tragen, so muß man zuvor aller Arten derselben Früchte gesunde gute Kern zusammen bringen, solche im Mertz oder halben Februario im Zunehmen des Lichtes in lange Kasten, welche zuvor mit guter, von verfaulten Säg- und Holtz-Spänen (die mit altem verfaulten kurtzen Mist vermengt, und durch ein enges Sieb gesiebet worden,) fetter, doch etwas sandigter Erde ausgefüllet sind, ordentlich 3. Zoll breit von einander und 2. tief pflantzen, und fleißig mit lauligtem oder Sonnen-warmen Wasser begiessen, doch aber so lange in den Stuben oder Orten, wo die Gewächse im Winter verwahret werden, stehen lassen, bis in halben April, wenn andere dieser Arten Bäume wieder in den Garten gebracht werden. Alsdann soll man sie in einen nicht zu heissen sondern mittelmässigen Sonnen-Ort stellen, den Sommer über mit fleißigem Begiessen und Unkraut-Reinigen abwarten, wann sie etwan drey Jahr gestanden oder sonst wohl gewachsen haben, im Frühling im Wachsen des Lichtes ausnehmen, und ausputzen, in andere Geschirr ordentlich etwas weiter, als zuvor, von einander in vorgemeldte zugerichtete Erde pflantzen, wann es nöthig, mit Sommer-warmen Wasser begiessen, im Winter aber mit Begiessen, so viel möglich, verschonen. Und wenn es ja nöthig wäre, so muß nicht der Stamm, sondern nur die Erde mit lauligtem Wasser, wie bey den alten Bäumen geschiehet, benetzet werden. Wem beliebet, der kan gerade und niedrige fruchtbare Bäume herum pflantzen, die man sonst um Apricosen, Aepfel, Pfirschen, Kirschen u. d. g. Stämme zu setzen pfleget. Wenn nun solche zwey oder drey Jahr gestanden, und wohl gewachsen haben, daß sie zum Abseugen tüchtig sind, so kan man die feinsten Zweiglein an denen

denen Citronen, Pomerantzen und andern dergleichen Bäumen auf solche Art absaugen, wie man mit dem Stein-Obst zu handeln pfleget, so werden sie bald bekleiben und wachsen. Man soll aber das erste Jahr, wie mit dem Stein-Obst auch geschiehet, den Zweig am Stamm nicht abschneiden, sondern bis ins andre Jahr stehen lassen, damit er wohl einwachse und sich stärcke. Es muß aber dieses Einsäugen an den Bäumlein erst im May vorgenommen werden, weil sie meistentheils um solche Zeit in den freyen Garten pflegen gebracht zu werden, und vorher der Luft ein wenig gewohnen müssen, damit hernach der Saft desto besser und kräftiger hinein seige. Was nun den Modum oder die Art, wie man solchen vornimmt, belanget, kan mans so deutlich nicht, als bey dem Hand-Griff zu lernen ist, beschreiben. Das Stämmlein muß man allemal nach dem Zweige richten, daß solches just kan darauf gebracht werden. Wenn solches geschehen ist, muß mans so weit subtil abschneiden, und hernach als ein Reh-Fuß, doch nicht nach dem Reis, wo solches soll eingesetzet werden, sondern vorwärts; nach diesem das Reis, wie sonst an einem Pfropf-Reis, ein wenig abschneiden, an den Stamm halten und messen, wie groß der Spalt seyn soll, alsdenn den Stamm so weit aufspalten, solches accurat einsetzen, daß die Rinde vom Reise der Rinde am Stamm just gleich an einander komme, nachgehends mit einem Stecken befestigen, damit es durch den Wind oder andere Ungelegenheit nicht kan abgebrochen werden, alsdenn mit Werg oder Bast verbinden, und mit Baum-Wachs bestreichen, damit die Luft oder der Regen nicht dabey kommen kan, so wird es glücklich wachsen.

NB. Diese Ablaqueation oder Absäugelung kan mit geringer Mühe und auch in viel weniger Zeit geschehen, wenn die Bäumlein in Gefässen stehen, weil sie darinnen leicht können zusammen getragen, auch nicht erst vorher dürfen eingegraben werden, und Wurtzel fassen. Zuweilen ist auch folgende Art nicht so gar dienlich: Man bringet 2. Bäumlein (deren eines wild, das andere zahm, oder ja zum wenigsten eines geringer, das andre gut,) entweder durch Eingraben ins Land, oder durch Versetzung der Gefässe zusammen, und erwählet von jedem ein Zweiglein, schneidet dasselbe auf 3 oder 4. Zoll lang von der Rinde und vom Holtze bis fast an das Marck etwas aus, bringet die Ausschnitte fein gemach zusammen, bindet sie mit Werg an einander, so wachsen sie zusammen, ohne daß man eines von Mutter-Stamm abschneidet. Mit Einschlagung starcker Stäbe und Anbindung, an dieselben verwahret man sie wider die ungestümen Winde. Wenn man nun verspüret, daß die Zweige zusammen gewachsen, und das Holtz an ihrer Vereinigung eine Dicke überkommet, so schneidet man das Band ab, wie denn auch das zahme Zweiglein von seinem Mutter-Stamme abgesondert wird. Von dem wilden Zweiglein aber schneidet man den Gipfel 2. queer Finger über

der Zusammenwachsung weg, und bestreiche beyde Schnitte mit Pfropf-Wachs, damit wird diese neue Sucke ihre Nahrung bloß aus dem wilden Stamme ziehen. Wenn aber die in Kasten gepflanzte auch ihre Grösse erreichet, soll man sie, nachdem sie fein glatt ausgeschnitten und geputzt sind, von allerhand schönen Arten dergleichen fruchttragender Bäume, etwan um Johannis Baptistä Tag, mit dem wachsenden Licht in einem lustigen Zeichen, als die Waage oder Zwilling, oculiren. Und dieser Modus verhält sich also: Man erwählet die glattesten und gesunden Stämmlein, nimmt denselben alle untüchtige Zweige, läßt nur 2. oder 3. stehen, thut an den Ort, wo der Stamm am glattesten ist, einen ziemlich langen doch subtilen Schnitt mit dem Oculir-Messer, doch daß das Holtz und der Saft nicht verletzet werde; hernach wieder einen Zwerg-Schnitt, daß es oben die Form, wie ein Lateinisch T bekomme, und solches muß mit einem scharfen Oculir-Messerlein, welches sonderlich dazu gemacht ist, geschehen. Wenn nun dieses verrichtet, so nimmt man von den fruchttragenden Pomerantzen- oder Citronen-Bäumen glatte Zweige, so gesunde und frische Augen haben, löset solche mit dem Oculir-Messer gehörig aus, daß der Keim oder das Hertz wohl darinnen bleibe, lässet allemal ein wenig vom Blat daran, damit man das Aeuglein so lange im Munde halten kan, bis mit einem knöchernen Messerlein, welches gemeiniglich unten am Oculir-Messer ist, die Flügel, doch ohne Verletzung des Safts, von einander gethan, und alsdenn das Auge gerad darzwischen geschoben worden, daß es oben glatt antreffe. Man muß wohl zusehen, daß das Auge nicht groß gemacht werde, denn solches ist ihm zuwider; daher soll auch diese Arbeit im stillen, trockenen und warmen Wetter allemal gegen den Abend verrichtet, und das Auge gegen Mitternacht oder gegen Abend eingesetzt werden, damit die heisse Mittags-Sonne ihm nicht Schaden thue. Nach diesem muß man es mit Bast oder Hanf umher bebinden, doch oben etwas fester, als unten, damit der Saft desto eher hinauf steigen könne. Wenn etwan 4. Wochen vorbey, so muß man sehen, ob das Auge gequollen, und das Auge abgestossen hat, alsdenn ist es eine Anzeigung, daß es angesetzet und eingewachsen ist, hierauf soll man das Band in etwas lösen, damit der Saft desto besser hinein gehen könne. NB. Dieser Band muß zum wenigsten 6. oder 8. Wochen also bleiben, in etwas starcken Bäumen aber ist es wol gar 6. Monat nöthig. Man kan wol 2. 3. und mehr Augen auf ein Bäumlein setzen, auch wol 2. oder mehr Arten, wie einem beliebet, und nachdem das Stämmlein schwach oder starck ist; doch wenn sie alle gerathen, so muß man nur das beste stehen lassen, und die andern alle wegnehmen, damit alsdenn solches desto besser seine Nahrung bekomme; es wird aber oben etwan 1. Zoll vom Stamme abgenommen, damit es den Saft alleine behalten möge, der aber mit Baum-Wachs bekleibet. Übers Jahr kan der Stamm

vollends glatt an den Augen genommen, und wieder mit Baum-Wachs bekleibet werden, so ist es gut. Man pfleget auch wohl im Augusto zu oculiren, wenn der zweyte Saft wieder im Baume ist, und solches wird von denen Frantzosen und Holländern das schlafende Auge genennet, und geschicht auf vorige Weise, nur daß es bekleibet und anwächset, und nichts ausgeußt. Alsdenn aber muß der Zweig oben am Stamme bis künftigen Frühling gelassen werden, zu welcher Zeit das Auge in vollem Wachsthum ausgeußt, und schöne treibet: Und damit demselben der Saft nicht zu viel entgehe, so muß der Stamm über dem Auge abgeschnitten, und mit Baum-Wachs, wie bey dem vorigen, bekleibet werden. Dieser Modus ist viel dauerhaftiger und besser, als die vorige Oculation, sonderlich bey Stein- und Kern-Obst; (und solches kan nun mit allerhand Bäumlein glücklich vorgenommen werden.) Wenn denn nun diese etwan ein oder zwey Jahr noch im Kasten gestanden, so können sie in die Geschirre, wie die alten verpflantzet, und fleißig mit Begiessen gewartet und wohl verwahret werden; dergestalt wird man in wenig Jahren schöne Bäume bekommen, welche im Winter und Sommer lieblich grünen, blühen und Früchte bringen, die viel besser und dauerhafter sind, als diejenigen Bäume, so aus Italien und andern Orten zu uns gebracht werden. Und darf ein Herr, wenn er einen in dieser Sache verständigen Meister hat, oftmals ein solch groß Geld für dergleichen Bäumlein nicht hingeben, sondern kan in wenig Jahren selber eine grosse Menge erziehen, und hernach davon an andere Oerter verkaufen. Man bekommt auch oft solche Bäume aus fremden Landen, so keine Früchte tragen wollen, man fang es fast mit ihnen an, wie man will. Solche nun fruchtbar zu machen, ist das beste Mittel, daß man alle Jahr um vorgedachte Zeit etliche glatte Aestlein abschneide, und sie mit guten Frucht-tragenden Aeuglein oculire, auf das andere Jahr wieder etliche, bis so lange der gantze Baum verbessert ist; alsdenn nimmt man das untüchtige weg, so werden sie in wenig Jahren sehr schöne Früchte tragen. Wenn etliche Stämme zu alt oder zu dicke sind, die sich zum Oculiren nicht schicken wollen, so kan man sie mit Pfropfen auch glücklich fortbringen. Man muß aber solches nur also machen, wie bey dem Absäugen gedacht worden. Man hat zwar noch andere Arten, solche Bäumlein zu impfen, als mit dem Röhrlein oder Pfeifen, und dergleichen, aber wozu sind mehr nütze? Wenn ich ein Ding habe, das gut ist, und ich kan alles damit verrichten, worzu sollen die andern? Doch will ich allhier noch beysetzen, wie man alle Arten fruchtbarer und rarer Bäumlein, durch das Einlegen, oder durchlöcherte Töpfe an den Stamm zu hängen, erziehen kan. Nemlich man erwählet kleine gerade junge Zweiglein, so im vorigen Jahre gewachsen, schabet oder schneidet sie etwan ein Glied des Fingers lang zwischen das halbe Theil des Zweigleins, stecket ein Blat, oder was anders, daß der Spalt offen bleibet,

bläbel, ziehet solchen durch den vorgedachten Topf, nachdem derselbige befestiget ist, füllet denselben mit guter Erde, wie bey denen Pomerantzen-Bäumlein gebräuchlich, voll, und begiest es fleißig. Im heissen Sommer kan man etwas feuchten Moos auf die Erde legen, daß es nicht sobald ausdorret, so wird es im andern Jahre bewurtzelt seyn; alsdenn kan man es unten am Topf abnehmen, und in ein ander Geschirr verpflantzen, fleißig begiessen und warten, so werden sie gut wachsen, und mit der Zeit schöne Früchte tragen. Man kan sie auch, so es sich schicken will, auf eben solche Weise in die Erde sencken. Sonst hat man auch noch eine andere und zwar gar neue erfundene Art Pomerantzen- und Citronen-Bäume zu ziehen, welche vielmal glücklich probiret ist. Man erwählet junge Zweiglein von vorgedachten Bäumen, so jährig und glatt sind, ritzet sie 3. Zoll lang mit einem Oculir-Messer rings umher auf, (doch daß das Holtz und der Saft nicht beschädiget werde,) und zwar im Wachsen des Mondes, ohngefehr im Majo oder Anfang des Junii; solche Wunden soll man mit Wall-Wurtz-Saft, welcher mit ein wenig Honig und Kreide also vermenget ist, daß es eine dünne Salbe wird, so weit es aufgeritzet, rings umher bestreichen, hernach den Zweig durch einen anhängenden Topf ziehen, und mit guter Erde ausfüllen, fleißig begiessen, und den Baum mit dem Anhänger etwan 14. Tage aus der gantzen Sonne stellen, so wird der Zweig in gar wenig Wochen Wurtzel bekommen. Noch eine andere und fast gleiche Art ist diese: Man schneidet an diesen gedachten Bäumlein, etwan ein gut Glied lang, als eine Pfeife, die Rinde von einem jungen Zweiglein, rings umher, wie schon erwähnet, subtil ohne Berührung des Stammes und des Astes, ab, bestreichet hernach solche Wunde mit einem Spick-Oel, und umwindet es, so weit die Schale abgelöset, mit frischem Schwein-Leder, und ziehet es, wie beym vorgedachten Modo durch den Spalt-Topf, füllet es mit mehrgedachter Erde dicht aus, beleget es mit feuchtem Moos vor der Sonnen-Hitze, begiest es fleißig, und stellet es ebenfalls an einen nicht zu heissen Ort, so wird es gewiß in wenig Wochen Wurtzel bekommen, daß mans in andre Geschirr nach Belieben verpflantzen kan, wovon schöne Frucht-tragende Bäumlein in kurtzer Zeit kommen werden. Durch diese angeführte Art nun kan man mit der Hülfe GOttes, so es recht in Acht genommen und zu rechter Zeit gebraucht wird, allerhand schöne Bäumlein und Gewächse erziehen, als Granaten, Myrthen, Oliven, Jasmine, Laurus nobilis, Laurus cerasus, Laurus mexicana &c. Cupressus und viel andere Arten derselben mehr, wie auch allerhand Rosen und sowol Stein- als Kern-Obst auf solche Weise glücklich in einer kurtzen Zeit die Menge überkommen, und folglich schöne fruchtbare Bäume haben. Was nun von diesen gemeldet, das kan auf andere Arten mehr gezogen und practiciret werden.

Zum Säen dienliche Beschreibung der zwölf himmlischen Zeichen und sieben Planeten.

♈. Widder

Regieret in der ersten Stunde, oder um 1. Uhr zu Tag und Nacht, in solchem ist gut Holtz hauen und schneiden.

♉. Stier

Regieret in der andern Stunde, darinnen ist gut bauen und mit Bäumen umzugehen.

♊. Zwillinge

Regieren in der dritten Stunde, darinnen ist nicht gut, etwas zu thun.

♋. Krebs

Regieret in der vierdten Stunde, darinn ist gut, zu säen und zu versetzen, was nicht über sich gehen und vorschiessen soll, als Rettich, Zwiebeln, und dergleichen.

♌. Löw

Regieret in der fünften Stunde, ist ein hohes Zeichen, darinn ist gut, Blumen zu ziegeln und zu säen, wenn der Mond voll ist, denn sie werden doppelt.

♍. Jungfrau

Regieret in der sechsten Stunde, ist ein gutes Zeichen, Häge und anders, was zu schneiden ist, zu ziegeln, Salat zu säen und zu versetzen, wenn der Mond im Abnehmen ist.

♎. Waage

Regieret in der siebenden Stunde, ist ein Zeichen, wie das vorhergehende, und darinn gut mit Gewächsen umzugehen.

♏. Scorpion

Regieret in der achten Stunde, ist ein trockenes und kein gutes Zeichen.

♐. Schütze

Regieret in der neundten Stunde, ist gut, Näglein zu säen und zu versetzen, denn sie werden schön groß.

♑. Steinbock

Regieret in der zehnden Stunde, ist ein mittelmäßiges Zeichen, darinn ist gut Zwiebel-Saamen zu säen und zu versetzen, item was in Boden wachsen soll.

♒. Wassermann

Regieret in der eilften Stunde, darinn ist gut, mit Bäumen umzugehen.

♓. Fische

Regieren in der zwölften Stunde, darinn ist nicht gut zu versetzen, denn es blättert und faulet gern, aber was in Boden wachsen soll, da ists gut.

Der

Der Planeten Eigenschaft, wenn sie regieren.

Sonntag.	☉.	Warm und trocken.
Montag.	☽.	Kalt und feucht.
Dienstag.	♂.	Warm und trocken.
Mittwoch.	☿.	Warm und trocken.
Donnerstag.	♃	Warm und feucht.
Freytag.	♀.	Kalt und feucht.
Sonnabend.	♄.	Kalt und trocken.

Etliche Sachen, so insgemein zu mercken.

I.

Vom Februario oder Martio an bis auf den September ist gut Salat zu säen, und zu versetzen im abnehmenden Mond: Mit dem Kräutel-Salat hat es seine gewisse Zeit.

2. Sommer-Rettige säet man vom Martio an bis St. Jacobi, wenn der Mond im Fischen oder Wassermann ist, die Winter-Rettige aber sollen im Junio, Julio oder Augusto gesäet werden.

3. Im May den dritten Tag nach dem Vollmond ist gut Kräuter abschneiden, wachsen wieder gern, im zunehmenden Mond ist gut Kräuter zu versetzen, auch im April.

4. Man soll auch zu zwey unterschiedlichen malen Pflantzen säen, daß, wenn die ersten verderben, die andern können gebraucht werden.

5. Wenn im April und May etwas versäumet worden im Versetzen der Kräuter, soll es im ersten Viertel des zunehmenden Mondens versetzet werden.

6. Fleißig ist zu mercken, daß man das Kraut nicht von der Wurtzel oder Gruben thue, oder abblättere, so über Winter zu Saamen gehören, also auch mit dem Wörsich, ausgenommen die gelben Blätter.

7. Im Zeichen des Widders ist gut Wörsich-Salat und Erbsen säen, und zu versetzen; wenn die Erde hart ist, soll sie umgehackt, und die Pflantzen und andere Sachen gehäuselt werden.

8. Mit dem Giessen brauch ein jeder seinen Verstand, denn es viel daran gelegen ist; solches muß Abends und Morgens geschehen, und alle Sache, so gestern gesetzet worden, wenn es nöthig, müssen begossen werden, auch soll man allerley, ausgenommen Kräutel-Salat, nicht zu dicke säen oder stecken, wenn es aber geschehen, soll mans durchziehen, so werden sie desto grösser und schöner.

Von unterschiedenen Gewächsen, welche einander entweder dulden oder hassen.

Die Oel-Bäume, wenn solche bey einander stehen, wachsen freudig, und bringen ihre Früchte.

Der Palm-Baum, wenn er sein Weiblein nahe bey sich hat, soll er seine Früchte reichlich bringen.

Der Weinstock mag gern den Kirsch-Baum bey sich dulden; obschon unterschiedene melden, daß ihm der Kohl solte zuwider seyn, so habe ich doch solches noch niemals gemercket.

Daß dem Feigen-Baum die Raute gut ist, erhellet daraus: Die Raute ist eine Artzney wider alles Ungezieser und giftige Thiere, welche deswegen sie nicht dulden können, und also vor ihr fliehen; weil nun die Kröten dem Feigen-Baum wegen der Süßigkeit an der Wurtzel sehr zusetzen, als hat man für gut befunden, daß man um dieselbige etliche Rauten-Stöcke pflantze.

Der Roßmarin kan die Salbey auch wohl dulden, und wenn man solche neben der Roßmarin pflantzet, oder die Beete, wo solcher stehet, mit Salbey einfasset, so wächset er freudig und schön; wenn man will, kan man die Hände, ehe man den Roßmarin pflantzet, zuvor starck mit Salbey bereiben.

Die Spargel können das Rohr wohl leiden, und kan man solchem nicht widersprechen, denn die wilden Spargel wachsen gemeiniglich in denen Wiesen, und Orten, wo sie mit Rohr umgeben sind, ja man probire es und nehme die Erde aus einem morastigen Orte, wo Rohr zu wachsen pfleget, und breite das Land damit, wo man Spargel hinein pflantzen will, so wird man befinden, wie lustig und bald die Spargel aufwachsen werden.

Die Pomerantzen- und Citronen-Bäume haben ihre Beliebung zu den Myrthen-Cypressen- und Lorbeer-Bäumen, wachsen viel freudiger als sonsten, und bringen desto herrlicher ihre Früchte. Ein berühmter Gärtner in Holstein hat pflegen dürre Zweige von Cypressen, Lorbeern, Myrthen, u. d. g. zu Asche zu brennen, diese mit altem verfaulten Hühner- und Tauben-Mist vermenget, und solches als eine sonderliche Artzney um der Pomerantzen- und Citronen-Bäume Wurtzel geschüttet, so sind sie hiervon gar schön gewachsen, und haben herrliche Früchte gebracht.

Der Weinstock lässet sich gerne mit einem Ulmen-Baume vergesellen, und wird fruchtbar gemacht, wenn der Weinstein um die Wurtzel gestreuet wird.

Der Rettig auf gleiche Weise gesäet, ist gut den Dattel-Bäumen.

Die Lilie, wenn sie zur Rose gepflantzet wird, wächset weit besser, und überkommt einen viel herrlichern Geruch.

Der Ahorn-Baum wächset gern bey dem Feigen-Baum, und kan man diesen gar auf jenen pflantzen.

Ein Castanien-Baum wird noch einmal so schön und groß, wenn er bey dem Maulbeer-Baum stehet.

Ein Granat-Baum, wenn er gar allein stehet, wird nicht sowol fortkommen;

men: Wenn man ihn aber nur zu andern Bäumen, von was Art sie auch seyn, setzet, wird er schöne Früchte bekommen.

Birnen-Reiser auf Mandeln oder Maulbeer-Stämme gepfropfet, wachsen schön.

Ein Nuß-Baum schadet allen übrigen Bäumen, allein mit dem Haag-Aepfel-Baume kan er sich sehr wohl vertragen.

Der Lorbeer-Baum wächset gern bey denen Damascenischen Pflaumen und Pfirschen.

Ein wilder Feigen-Baum bringet unzähliche Früchte, allein wenn man nicht etliche Stämme von seinem Weiblein um ihn herum pflantzet, werden selbige nicht reifen, sondern alle unzeitig abfallen.

Die Raute liebet die See-Blumen.

Der Feigen-Baum leidet gern die Berg-Müntze.

Spargel liebet den Poley.

Wenn man einen blauen Weinstock hart an einen weissen pflantzet, so wird dieser bald seine Farbe auch verlieren, und blaue Beeren bringen.

Der Knoblauch und die Rosen wachsen gern bey einander.

Man hat sich auch zu verwundern, daß das Wasser, welches von Rosen und Pomerantzen destilliret wird, zur selbigen Zeit, wenn diese beyde Stücke in voller Blüthe stehen, keinen Geruch von sich giebet, wenn aber die Blüh-Zeit vorbey, den natürlichen Geruch wieder bekommt.

Es wären hier noch viele Gewächse anzuführen, welche eine sonderliche Verwandtschaft mit einander haben, wir müssen uns aber auch zu der andern Art wenden, und etliche von denjenigen erzehlen, welche einige Feindschaft gegen einander hegen.

Die edle Angelica und Cicuta oder giftige Schierling können sich im geringsten nicht mit einander vertragen, sondern wo sie nur beysammen stehen, muß eines dem andern weichen und verderben.

Die Gurcken sind dem Oel-Baum sehr zuwider, und dieser träget zu dem Eich-Baum eine grosse Feindschaft, daß einer von diesen beyden, wenn sie nahe zusammen gepflantzet werden, ohnfehlbar verdorren muß.

Der Weinstock, wenn man einen Lorbeer-Baum zu ihm pflantzet, wird gantz und gar nicht wachsen.

Ein Eich-Baum, der nahe bey einem Nuß-Baum gesetzet wird, verdorret.

Schierling zu einem Weinstock gepflantzet, wird gleich welck, und hat man sich zu verwundern, daß, wenn einem, der von diesem Kraut etwas genossen, der Wein nachgegeben wird, solcher eine starcke Artzney wider dieses Gift sey. Wenn man aber den Wein zugleich mit diesem Gift zu sich nimmt, so giebt der Wein dem Gifte eine viel stärckere Macht.

Al-

Alraun scheuet den Weinstock, weil er ihm einige Narcotische Gewalt eingepflantzet.

Coloquinten sind allen Kräutern schädlich, und verursachen ihnen die größte Bitterkeit.

So sind auch über dieses noch viel andere Kräuter, welche dergleichen Feindschaft gegen einander hegen, welche aber ebenfalls der Kürtze wegen übergangen werden.

Wie ein Lust-Garten zu behacken, und wie man allerhand Häge setzen, beschneiden und ihrer warten soll.

1) Ein schön Häg von Hagendörnern zu machen.

Die rechte Zeit die Häg zu setzen ist im October, doch im Vollschein. Man soll einen Graben eines Schuhes tief, und eines Schuhes weit machen, und darnach die Hagendorn, so ungefähr eines Fingers dick seyn sollen, eines Schuhes lang abhauen, und also setzen, daß 3. Dornen eines Schuhes weit in sich haben, auf daß die Häg fein dicke werde, daß man sie über einander heften könne, wie ein Haasen-Garn, und so etwas an den Wurtzeln zubrochen wäre, sollen solche Dornen nicht über eines Schuhes lang gelassen werden. Man soll sich auch befleißigen, so es möglich ist, daß die beste Erde zu der Wurtzel komme; solche auch nicht tiefer setzen, als sie zuvor gestanden sind, und den Graben, darein man solche Dorne setzt, nicht gar mit Erde zufüllen, sondern einer zwerg-Hand tief offen lassen, auf daß der Regen oder Feuchtigkeit desto eher bey der Wurtzel bleibe, und fortan wachsen lassen, bis ins dritte Jahr; darnach soll mans Creutz-Weis über einander heften, zuvor aber die Dornen ausschneiden, wie eine Ruthe, so kan mans recht steif zusammen binden, und wachsen hernach die Löcher an solchen Dornen, die Creutz-Weis über einander gebunden sind, schon zu; wenn sie nun erwachsen, so soll man die Häg nach der Schnur mit einer Garten-Scheere, im Vollschein, des Jahres 3mal, als im Februario, Julio, October beschneiden. Wenn sie beschnitten sind, soll man die Erde bey der Wurtzel ein wenig aufhacken, damit das Gras verderbe, und der Häg desto eher Wurtzel bekomme, denn wenn Gras bey der Wurtzel gelassen wird, so benimmt es alle Fettigkeit. Sofern die Häg nicht bald wachsen oder fortschiessen wolte, muß ihr geholfen werden. Ist die Erde zu mager, so soll man einen halben Schuh dick verwesten Mist im Octobri zu der Häg thun, und den Mist unterhacken, auf daß den Herbst und Winter über die Geilung zur Wurtzel komme, so wird die Erde wieder fett, und die Wurtzel erquickt. Ist die Erde zu naß, so soll man ein kleines Gräblein machen neben der Häg, ohngefähr eines Schuhes tief, und das Wasser bey dem Häg hinweg weisen. Ist die Erde zu trocken, so soll man, wo es mög-

möglich ist, ein Wässerlein bey dem Häg zuführen, auf daß sie wieder erquicket werde. Wenn man aber kein Wässerlein zu dem Häg führen könnte, so soll man, wenns etwan regnete, zu solchem Häg langen Pferde-Mist thun, ohngefähr 2. Schuh breit, damit also die Nässe oder Feuchtung unter dem langen Pferde-Mist bey der Wurtzel verbleibe, bis sie wieder erquicket wird; denn die Feuchtung unter dem Pferde-Mist hält sich lang, und die Luft und Sonne kan nicht beykommen vor dem Mist. Und wenn man der Häge, wie oben gemeldet, mit Setzen, Schneiden, Heften, Düngen und Hacken wartet, so wachsen sie in drey oder vier Jahren, daß man keines Zauns oder Mauer bedarf; wenn aber an solcher Warte eines fehlen wird, so werden die Häge geschwächt, und ist zu mercken, daß man keinen Häg in den 2. verbotenen Zeichen, als im Scorpion und Krebs, arbeiten solle.

2) Wie man die Zemel vom Hagendorne einlegen, daß sie Wurtzeln bekommen, daraus eine schöne Häge wächset.

Man soll einen Graben, ohngefähr 2. Schuh tief, und einen Schuh weit machen, das halbe Theil an der Tiefe mit Mist ausfüllen, darnach solchen mit der besten Erde, die darbey liegt, zufüllen, und also liegen lassen, daß der Mist faule und klein werde, wie die Erde. Nach diesem soll man im October gemeldeten Graben, in dem der Mist das Jahr zuvor erfaulet ist, ausschlagen, und alsdenn soll man junge Zemel hauen, so eines Jahres alt, und ohngefehr einer Elle lang sind, einem jeden aber einen Knick geben, und das halbe Theil winden, wie eine Wieth, doch unten am dicken Ort, das gewundene Theil soll man in gemeldeten Graben legen eines halben Schuhes weit von einander. Man soll auch die Zemel nicht weiter von der Erde heraus reichen lassen, denn eine zwerg Hand, (weil sie keine Wurtzel haben,) damit die Feuchtigkeit lange bey den Zemeln bleibe.

Ferner soll man jedem solchen Zemel oder Schößlinge eine Hand voll Tauben- oder Hühner-Mist beylegen, so bekommt es desto eher Wurtzel, und wie weit die Zemel oder Schößlinge heraus reichen, so weit soll man sie mit Moos bedecken, daß sie nicht Schaden nehmen, im übrigen aber ihrer auch mit Schneiden, Hacken, Ausbinden und anderm warten, wie im vorigen gemeldet.

Alle Häge sollen im October und Februario aufgebunden werden, wenn das Laub abgefallen, nicht aber, wenn das Laub heraus ist.

3) Wie man mit geringen Kosten ein Wild-Häg von Kernen ziehen, und die Kerne einquellen soll, daß sie bald aufgehen.

Will man mit geringen Kosten wilde Häg ziehen, so soll man wilde Birn- und Aepfel-Kerne, die man aus dem Birn- und Aepfel-Most ausdruckt, und ohnedem wegschüttet, aufheben, und trocknen lassen, daher solche auf den

Boden, doch nicht zu dick auf einander, daß sie nicht Schaden nehmen, schütten, ingleichen rothe Haimbutten und Schleen abbrechen, solche lassen dürre werden, unter die Aepfel- und Birn-Kern mengen, und den gantzen Winter auf den Boden liegen lassen, bis man keinen Frost mehr besorget, alsdann die aufgehobene Kerne in eine Gelte schütten, etwas Kuh-Koth darzu thun, auch ein faules Wasser darüber giessen, und also 8. Tage stehen lassen, doch alle Tage mit einem breiten Holtz unter einander rühren, auf daß die Kerne im Wasser keimen, alsdann ein Gräblein eines halben Schuhes tief, und eines Schuhes weit machen, und wiederum die beste Erde 3. Zoll dick in das Gräblein thun, die angequellten Kerne hart aneinander darein säen, auf diese eines zwerg Fingers dick gute Sand-Erden, oder kurtze Mist-Erde streuen, hierauf einen Tag oder zwey begiessen, und also wachsen lassen. Dieses soll ohngefähr 8. Tage vor Ostern im Vollschein geschehen, so wächset alles Haufen-Weise, daß man in 3. oder 4. Jahren eine wilde Häg hat.

Wie man Rosenstöck-Zemel einlegen, und daraus einen schönen Rosen-Zaun ziehen soll.

Man soll im October einen Graben Knies tief und eines Schuhes weit nach der Schnur machen, und darnach junge Zemel von Rosen-Stöcken, die nur eines halben Jahres alt sind, ohngefähr 2. Schuh lang nehmen, und Creutz-Weis aufhalten, und in den Spalt etliche Haber-Körnlein stecken, solche eingraben, 3. Finger weit nach einander setzen, und sie nur einer zwerg Hand aus dem Erdreich gehen lassen, so daß sie schier eines Knies tief in die Erde stehen, damit die Feuchtung lange bey dem Zemel bleibe, und sie Wurtzeln bekommen, das übrige, so von den Zemeln heraus gehet, wird mit Moos bedecket, daß es den Winter über nicht erfriere, vierzehn Tage aber vor Ostern wiederum aufgedeckt, welches dann sofort wächset, bis man auf das folgende Jahr die Häge Ruthen-Weis wie die Haasen-Garn aufheftet, und folglich alle Jahr mit der Garten-Scheer beschneidet. Die Rosen-Zäune müssen über 3. Schuh nicht hoch, oben aber recht gleich beschnitten seyn. Wenn die Rosen-Häg an einem kalten Ort oder Land stehen, daß man sich besorgt, sie möchten erfrieren, so soll man Schoben-Stroh in lange Latten bringen, (wie man die Scheune bedecket,) und an die Häg binden, so kan die Kälte dem Häg keinen Schaden thun, 8. Tage vor Ostern die Schoben wiederum von dem Häg wegthun.

Wie man einen Häg mit geringen Kosten von Weyden ziehen soll.

Man soll ein Gräblein nach der Schnur, eine zwerg Hand breit und tief, im Mertzen im Vollschein machen, und zähe gelbe Weyden, ohngefähr drey oder viertehalb Schuh lang und eines Fingers dicke, schneiden, solche unten und oben gleichwie ein Heftel Spitzel, und an beyden Orten in das Gräblein Bo-

gen-Weis stecken, also daß die Bogen der Erde im Gräblein gleich seyn, und an denselben stossen; auch soll ein Bogen an den andern zwischen zwey nach einander gesetzt werden, so wächset der Weyden-Häg schön dick auf, alsdenn kan mans heften und binden, wie man will, und mit Warten gleich andern halten.

Wie man einen Häg von Quitten-Zweigen ziehen soll.

Man soll im October einen Graben, ohngefähr anderthalb Schuh tief, und einen weit machen, und von einem Quitten-Stock Zweige, zwey Schuh lang, doch junge Schößlein, die zart und glatt seyn, schneiden, sie wie einen Weinfächser unten aufspalten, und etliche Haber-Körnlein hinein stecken, alsdann in gemeldetes Gräblein einlegen, wie einen Weinfächser, jedoch allemal drey Schößlinge eines Schuhes weit von einander, und über eine zwerg Hand nicht über die Erde lassen heraus gehen, den Graben nicht gar mit Erde zufüllen, sondern oben eine zwerg Hand mit kurtzem Mist der Erde gleich machen, und darnach das andere Jahr solche zweige einen zwerg Finger hoch über der Erde abschneiden, so wachsen sie Hausen-Weise hervor, und bringen desto mehr Frucht, denn die Wurtzel wird starck, und weil man sie das erste mal abschneidet, welches im Februario im Vollschein geschehen soll, so bleibet die Kraft im Quitten-Stock.

Wie man das Obst einbringen und halten soll.

Dessen ist gar vielerley: Etliches wird gar zeitlich reif, und ist nicht lagerhaftig, ist das beste, daß man es verkauft, verspeist, oder verbacken läßt. Das Lager-Obst aber muß nach Michaelis im October im letzten Viertel abgebrochen, und in eine Tonne geschlagen werden, bleibt im Garten, wo es sicher ist, liegen, bis es gefrieret, nachmals in ein Gemach gethan, darinnen sie nicht gefrieren können. Man soll alle 14. Tage darzu sehen und sie durchlesen, damit die faulen und schadhaften die andern nicht mit anstecken und verderben; was nun also schadhaft ist, wird zu Zeiten verspeist, oder verbacken. Und ist alles gebackene Obst von Aepfeln, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Pfirschen nützlich zu gebrauchen und lange zu halten. Etliche legen das Obst ins geraume Gemach, oder in die Keller, nachdem es gebrochen wird, nur auf Stroh, damit sichs erliege, können alle Tage das schadhafte davon auslesen, und verbrauchen, welches viel besser ist, als wenn es in die Tonnen geschlagen wird. Was auch alle Tage vom Obst eingebracht wird, das soll man messen und aufmercken, auch wo es wieder hingegeben, verkauft, verspeist und verbacken wird, und was noch übrig, alles mit Fleiß aufzeichnen, daß man jederzeit guten Bescheid davon geben möge.

NB. Wie man ein Früh-Beet zurichten soll, darinn allerley Saamen zeitig reifen kan.

Man soll ein Loch graben halben Mannes tief, und fünf Schuh weit, und so lang man es haben will, dasselbige mit langen warmen Pferde-Mist ausfüllen, und so fest man kan mit Füssen aufeinander treten, und solchen Mist begiessen, daß er ein wenig naß werde, so wird er bald warm; darnach soll man ein gut Theil feiste Erden, und ein Theil Sand, (doch keinen Wasser-Sand) nehmen, oder dazu ein wenig Tauben-Mist thun, unter einander mengen, und auf den Mist eines halben Schuhes dick schütten, damit ist das Mist-Beet bereit und zugerichtet. Man muß solch Mist-Beet Abends und Morgens frühe ein wenig begiessen, daß der Saame oder junge Pflänzlein nicht verbrennen, denn der Pferde-Mist giebt grosse Hitze, daß man Eyer darinn sieden kan. Darum muß man mit dem Giessen wehren, sonst verbrennet alles, was man darauf gesäet hat. Ist es kalt Wetter und gefrieret, so muß mans mit Brettern und langem Pferd-Mist zudecken, und so den Tag die Sonne scheinet, und warm ist, muß mans aufdecken, und gegen Abend wieder zudecken, und Abends und Morgens ein wenig begiessen.

Wie man den Acker zum Getätze zurichten soll.

1. Düngen.

Etliche pflegen die Haupt-Gärten im Herbst, im October oder November, im Abnehmen des Monden, mit gutem kleinen Schaaf- Küh- oder Säu-Mist, wohl zu düngen, graben den Mist unter, und lassen ihn also über Winter liegen und faulen. Andere aber, die düngen allererst im Frühling im Martio die Beete mit gar kleinem Miste, und breiten ihn also fein dicke übers Beet, und muß alle Jahr zum Getätze gedünget werden.

2. Graben.

Er wird alsobald untergraben im Martio oder April, nachdem es zeitlich warm, und werden feine runde erhabene Beete gemacht.

3. Ueberrechen.

Und weil der Saame sehr zart und weich ist, will er so viel desto gleicher eingesäet werden, damit er sich nicht allzusehr unter die Erdschollen verfalle, soll man den gegrabenen Acker alsdenn wohl überrechen, die grossen Klösser mit dem Rechen oder sonst zerschlagen, und die Erde fein gleich machen, damit um so viel desto besser aller Küchen-Saame eingesäet werde, alsdenn auch bekleiben und wachsen könne. Ehe man auch anfängt zu säen, soll man im Frühling im Martio die Gärten fein sauber und rein kehren, und die Maulwurf-Haufen oder sonst ungleiche Hügel zustossen lassen, auch die Zäune bessern, und allenthalben bauständig halten. Zu mercken, alles dasjenige, was man will, daß es soll unter sich wachsen, als Rüben, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch und Krehn, und was dergleichen Früchte

mehr

mehr seyn, die soll man säen und versetzen im Abnehmen des Monden. Was aber über sich wachsen soll, als Kohl, Kraut, Pflantzen, Salat, Satz- oder Saam-Rüben, Möhren, Kaps-Häupter und dergleichen mehr soll man aussäen und versetzen im Zunehmen des Monden, und soll kein Saame über ein Jahr nicht alt seyn, ausser der Petersilien-Saamen, ie älter, ie besser er zum Aussäen ist.

Wie man allerley Küchen-Saamen aussäen soll.

Mit der Aussaat an Küchen-Speise hat es gar viel eine andere Meynung, als mit dem Aussäen des Getreides, und wird nur mit den Fingern, so viel man fassen kan, ein jeder Saame gar dünne und gleiche eingesäet, auch manchmal dreyerley Saame unter einander gemenget, und so manches zu dicke hervor wächset, als wird immerzu das geringste, daran nicht viel gelegen ist, abgerauft, und dem andern Gewächse Raum gemacht; darum ich denn diese Aussaat, weil sie zur Küche gehöret, und Garten-Werck ist, auch zum Garten rechnen, und unter den Saamen des Getreides nicht vermengen wollen, so mich schickhafter zu seyn düncket.

Eine nützliche Regel, wenn man die Küchen-Gärten besämen soll.

So du etwas säen wilt, so besiehe, an welchem Tag der Christ-Tag ist, so er an einem Montag oder an einem andern Tag, so säe an selbem Tag vor dem neuen. Wilt du Stöck aussetzen, so thus auch an selbem vor dem neuen Monden.

Von Vermehrung der Früchte zum Speisen in Küchen-Garten.

Im Herbst säet man entweder solche Sachen, die bald hernach im folgenden Winter zu nutzen, oder die im folgenden Frühlinge zeitig hervor wachsen sollen, oder einig zaserig Sommer-Gewächse, mit härtlichen Saamen, die sich alsdenn selbst säen.

Des Winters rauhe Eigenschaft lässet nicht zu, daß man in ofnen Gärten etwas aussäen dürfe; wenn man aber in Keller oder andere Gemächer gute Erde einführen lässet, kan man darinnen säen und pflantzen, die überbliebene Herbst-Sachen, an Lactuc, Endivien, Kap-Kohl, Kresse, Radies rc. und davon den Winter über bis auf den Frühling für die Küche brauchen. In einer Stube können auch gesteckt werden Kerne von Pomerantzen, Datteln, Johannis-Brod, Mandeln, Indianische Kresse und einige andre ausländische Saamen; jedoch hat man in Acht genommen, daß was von dergleichen um Weyhnachten gesetzet wird, selten dauerhaftig bleibe. Auch ist dieses zu Beschleunigung des Wachsthums versuchet worden, daß man Kerne von Gurcken, Melonen und dergleichen Küchen-Früchten, gar zeitig mit Ausgang des Winters in einer temperirten Stube, auf weit geflochtene und mit Erden angefüllte Körbe stecket; wenn sie darinnen aufgegangen sind, verpflantzet man sie, oder vergräbet sie samt den Körben angehenden Frühlings in ein wohl besonnetes Erdreich. Wenn die Wurtzeln sich erlängern, schlüpfen sie ohne Hinderniß durch die weiten Löcher, dadurch auch das

Regen-Wasser leicht verfliessen kan. Der Mond-Wechsel hat bey der Aussaat ingleichen grosse Würckung, die Beschaffenheit der Luft ist nicht weniger bey der Aussaat zu erwägen, und zwar geschiehet solche niemals bequemer, als an einem stillen warmen Tage. Wenn aber Hitze oder Kälte, Nord- oder Ost-Wind verhanden, soll man damit inne halten, sintemal die Saamen alsdenn entweder verstreuet, oder, wo sie ja ins Erdreich kommen, von demselben nicht wohl angenommen und bewahret werden. An der Art und Weise zu säen ist auch viel gelegen, und gründet sich selbige auf sonderbare Wissenschaft, wie die Keimung des Saamens in dem Erdreich geschiehet, welche denn in Mandeln, Nussen, Erbsen, Kürbsen u. d. g. augenscheinlicher ist, als in den kleinen. Es zeiget aber die Erfahrung, daß die Keime oder Hertzlein eines jeden Saamens sey das lebhafteste Theil desselben, und daß, zum Exempel, aus der Spitze eines keimenden Mandel-Kerns beydes die Wurtzel und der Stengel aussprieſſe, nicht aber der Stengel aus der Spitze und die Wurtzel aus dem Knoten oder dicken Ende, wie ihrer viel solche falsche Meynung hegen, und desgleichen im Stecken der Kürbis-Kern mit grosser Sorgfalt die Spitze oben, andere aber unten kehren; welches beydes der Natur etwas zuwider, und dem Wachsthum hinderlich, sintemal auf solche Art die Wurtzel krumm hinunter, oder der Stengel krumm hinauf zu wachsen gezwungen wird. Wiewol es dennoch besser ist, die Spitze unterwärts zu bringen. Hergegen folget man der Natur am meisten, wenn man solche grosse Saamen, die eintzeln dem Erdreich anvertrauet werden müssen, der Länge nach in ihre Löcher niederleget; angesehen solcher gestalt die hervorkommenden Keime ihre Wurtzeln stracks unterwärts strecken und Nahrung ziehen, bald darauf den Stengel zu dem ersten Blättlein gerade über sich treiben können, wie allhier an der Erbse, Kürbiß, Dattel-Kern und der welschen Nuß klärlich erscheinet. Jedoch hat mir die Erfahrung auch gezeiget, wenn eine welsche Nuß mit der Spitze unterwärts gestecket wird, daß aus derselben die krumme Wurtzel unter sich wachse, der Stamm aber theile mit der Zeit die beyden Helften von einander, und wächset also zwischen denselben gerade in die Höhe. Dabey dieses merckwürdig ist, daß aus der Substantz des Nuß-Kernes selbst weder die Wurtzel noch das Stämmlein wachse, sintemal selbige damals noch unverweset war, sondern ex nodo seminali, welcher beyde alas seminis vereiniget, und ist gleichsam das Hertz sive primum punctum vitæ in stirpibus, atque sedes animæ vegetativæ. Dergleichen habe ich auch in neulich aus Kernen gezielten Citronen-Bäumlein mit Lust wahrgenommen. Mit den andern Saamen, so von der Hand ausgestreuet werden, hat es eine andre Beschaffenheit, als an welchen Stengel und Wurtzel, sie fallen wie sie wollen, leichter fortkommen. Und gleichwie jene grosse insgesamt weitläuftig, also wollen diese ein Theil weitläuftig, ein Theil dicke gesäet seyn. Pastinack, Möhren,

Zucker-

Zucker-Rüben, gemeine Rüben, Rettig, Radies, Zwiebeln, Petersilge, Türckischer Weitzen, je weitläufftiger sie gesäet werden, je stärcker sie wachsen, da sie hingegen in der Enge einander hindern und kleine bleiben. Solche Weitläufftigkeit aber zu erlangen, soll man im Aussäen diese Saamen mit ein gut Theil Sand oder zerriebener Erde vermischen, und also ausstreuen. Löffel-Kraut, Kresse, Spinat, Majoran, je dichter sie gesäet werden, je nutzbarer sie wachsen; auch kan man diejenigen dichte säen, welche nachgehends verpflantzet werden, als Kohl, Beete, Endivien, Salbey, Hysop, Raute und dergleichen.

Nach geschehener Aussaat muß man nicht nachläßig seyn, dreyerley Ungemach von denen neulich ausgestreuten Saamen abzuwenden, und zwar erstlich Frost, so man im Früh-Jahr sich dessen noch vermuthet; daher bedecket man die frühzeitigen Gurcken und Melonen mit Matten, Bretern und Fenstern: Darnach die Vögel, welche einige Saamen aufzufressen pflegen, dawider ein aufgestecktes Scheusal das beste Mittel: Drittens Ungeziefer, welches den Saamen in der Erden, und den heraussprieſſenden Pfläntzlein nicht geringen Schaden zuzufügen pfleget. Unter denselben sind die Roggen-Würmer, Erd-Spinnen und Erd-Flöhe, welche, wenn das Erdreich durch Regen befeuchtet, gantze Blättlein sonderlich vom zarten jungen Kohl abbeissen, auch wol in die Erde schleppen und aufnagen.

Endlich geziemet einem erfahrnen Gärtner auch zu wissen die Zeit, wie lange ohngefähr ein jeder Saame im Erdreich zu liegen pfleget, ehe er aufgehet; massen ihm dieses oft eine gute Nachricht geben kan. Ich will auch hier von der Saamen Dauerhaftigkeit nur einen kleinen Entwurf machen, (welchen andere ferner ausarbeiten können,) und solches zwar nach Anleitung P. Laurenberg. I. Agricult. Cap. 17. Also liegen in der Erden, ehe sie hervorsprieſſen oder aufgehen:

2. Jahr Mispel-Kern, Cornel-Kirschen, Mangolt-Saamen.
1. Jahr Päonien-Kern, Spanische Kresse.
6. Monat welsche Nüsse, Mandeln, Pfirschen, Castanien, nemlich vom Herbst bis auf den Frühling.
2. Monat Dattel-Kern.

40. Tage Petersilge	6. Tage Bete.
30. Tage Hysop.	5. Tage Kürbis, Kresse.
20. Tage Zwiebeln.	4. Tage Lactuca.
10. Tage Kohl.	3. Tage Rüben, Senf, Spinat.

Von Beschaffenheit des Mondens beym Säen und Pflantzen dieser Gewächse, wie auch von andern Umständen müssen folgende Anmerckungen insgemein fleißig in Acht genommen werden.

1.

Was nicht in Saamen schiessen soll, muß um den Neumond, was man aber groß und dick begehret, muß um den Vollmond gesäet und gepflantzet werden.

2. Gewächse, die unter sich in die Erde wachsen sollen, müssen im abnehmenden, die aber über sich schiessen sollen, im zunehmenden Monden in Grund kommen. Also auch

3. Wovon man Wurtzeln oder Früchte begehret, das muß im abnehmenden, wovon man aber Blätter und Bäume begehret, im zunehmenden Monden begattet werden.

4. Mit dem Versetzen muß es also gehalten werden, am nützlichsten aber ist es, wenn das Versetzen auf den Regen geschiehet.

5. Es ist nützlicher die Saamen nicht zu mischen, sondern auf jedes Beet was sonderliches zu säen, ausser denen Kräutern, die bald ausgezogen werden, also kan man unter den Salat wohl säen Zwiebeln, Monat-Radies und dergleichen.

6. Vorige Regel ist auch vom Setzen und Pflantzen zu verstehen, damit nicht Wurtzeln, Kräuter und Früchte durch einander wachsen, sondern jedes seine Stelle bekomme.

7. Es ist ein Unterscheid bey Umgrabung des Grundes zu halten, sintemal lange Wurtzeln tiefere Umgrabung als andere Gewächse erfodern.

8. Küchen-Gewächse, so die Kälte wohl vertragen können, wollen zeitiger, die zarten etwas später gesäet und gepflantzet werden.

9. Wann bey kalten Nächten etwas zu bedecken, so soll die Bedeckung nicht unmittelbar auf die Gewächse geschehen, sondern man soll etwas von reinem Stroh darzwischen legen, damit an ihnen nichts verletzet werde.

10. Dergleichen soll in Acht genommen werden beym Einmachen gegen den Winter, sintemal die Gewächse leicht faulen, wenn der Mist den gantzen Winter darauf lieget.

11. Was zu Anfang des Frühlings aufgedeckt wird, soll nicht alsbald gantz bloß gelassen, sondern bey der Nacht wieder bedecket werden, wie auch zuweilen am Tage.

12. Die Aussaat von Erbsen, Phaselen, Lactuc, Spinat, Radies u. d. g. davon man öfters jung geniessen will, muß im Frühling und Sommer monatlich wiederhohlet werden.

Zwie-

Zwiebel-Saamen.

Wird im alten Monden nicht allzudicke gesäet, vier Tage vor Judica im Mertzen, und wie man siehet, daß es zeitlich warm wird. Man hält dafür, daß die Mertz-Zwiebeln, wenn es gleich kalt ist, wohl gerathen sollen. Zuvor aber soll man den Saamen in Wasser aus einer Mist-Pfützen erweichen, und, bis er keimen will, drinnen liegen lassen, nachmals im Winde ein wenig abtreugen, und alsdenn aussäen. Er wird auch gar dünne, als man mit zwey Fingern halten kan, mit wenigen ausgesäet, und ein jedes Beet mit Fleiß bestreuet, hernach auch so untergerecht, damit er nicht übern Hausen geschleppt werde. So du gute Zwiebeln das Jahr über behalten wilt, so grabs auch an einem solchen Tage aus vor dem neuen.

Satz-Zwiebeln.

Hiemit hat es eine solche Gelegenheit, daß, wenn man von den jährigen Zwiebeln die gar kleinen auslieset, und sie in den zugerichteten Acker versetzet, dieselben bald groß wachsen, daß man sie zum Essen gebrauchen kan. Welche aber in die Schoßbalgen wachsen will, derselben soll man den Schoß-Stengel abbrechen, so bleibt die Zwiebel gut, und kan zum Verspeisen wohl gebraucht werden. So man aber die gar grossen Zwiebeln also versetzen, und sie zum Verspeisen gebrauchen wolte, würde sichs nicht thun lassen, sondern in die Schoß-Stengel allzusehr wachsen wollen, und aus der Zwiebel nichts guts werden. Derowegen man denn solche Zwiebeln anders nicht, als daß sie Saamen tragen, zu versetzen pfleget.

Knoblauch.

Demnach der Knoblauch keinen Saamen, den man auszusetzen pfleget, bringet, sondern seine abgetheilte Zähen hat, davon er kan erzeuget werden; als hat es damit fast eine Beschaffenheit, wie mit den kleinen Satz-Zwiebeln angedeutet ist, nemlich, daß ein jeder Zähe muß absonderlich versetzt werden, davon hinwieder ein gantzes Haupt Knoblauch zu wachsen pfleget. Und werden gemeldte Zähen im alten Monden im Martio oder April auf diejenigen Beete, (darauf man den Zwiebel-Saamen ausgesäet hat, in die Furchen eine nach der andern eingesteckt. Oder so man will, kan man einen sonderlichen Platz, wie groß man will, darzu einnehmen, und den, wie zuvor angedeutet, düngen, graben, und die Zähen darein setzen. Doch daß solcher Acker zuvor mit dem Rechen fein gleich gemacht und wohl zugerichtet werde.

Möhren-Saamen.

Wird gleichwie ander Getätze vier Tage vor Judica im Abnehmen des Monden, etwan im Martio oder April, in den zugerichteten Acker gar dünne mit drey Fingern, damit sie Raum zu wachsen haben, und groß werden können

nen, ausgesäet. Den Acker soll man auch wohl überrechen, damit nicht grosse Klösser bleiben, daß der Saame fein gleich aufwachsen, und ins Erdreich sich begeben kan; und so der Acker wohl zugerichtet wird, um so viel desto grösser wachsen die Möhren, und sind bey einem Guthe sehr nöthig und wohl zu gebrauchen. Die Möhren wollen ein leimigt und etwas sandigt Erdreich haben, und muß Knie tief dazu gehackt und gegraben werden. Im steinigten Erdreich können sie zwar auch lang werden, aber grössesten Theils wachsen sie darinnen krumm und ungestalt, wegen Verhinderung der Steine. Wo der Grund von Natur trocken, und zugleich grosse Dürre einfällt, kommen sie ohne Wässerung schlecht fort.

Von dem Pastinack.

Selbigen zu zielen, hacket den Grund tief auf, welches alle lange Wurtzeln erfodern, saubert ihn wohl von den Steinen, damit die Wurtzeln gerade und ungehindert sich herab strecken mögen, sonst wird er krumm und stockig.

Die Mistung soll mit altem verfaulten, und nicht mit frischen rauhen Mist geschehen. Den Saamen streuet im Mertz oder April und zwar mit abnehmenden Monden, auch nicht sparsam, weil dergleichen Saamen leicht etwas zustößt, und kan nachmals, wo er zu dick aufgegangen, leicht verzogen werden. Im Aufwachsen muß das Unkraut fleißig ausgejätet, und so grosse Dürre verhanden, die Wässerung nicht unterlassen werden, sonst bleiben die Wurtzeln klein, die Feuchte macht sie aber lang, und die Trockne befördert das Aufschiessen zum Saamen.

Kohl-Saamen.

Wird im Martio oder April, im Zunehmen des Monden, ausgesäet, nicht zu dicke, damit die Pflantzen fein starck werden. Das Unkraut soll man fleißig ausjäten, und sie bis zu Urbani, da man sie zu versetzen pflegt, wachsen lassen, der Acker soll auch mit Fleiß zugerichtet seyn, und daran nichts ermangeln lassen.

Rapp-Saamen.

Wird zum allerersten ausgesäet, etliches auf Matthiä-Tag im Hornung, im Zunehmen des Monden, etliches im Martio, als den 11. 14. 15. 16. oder 6. 7. 8. 9. April, wird gemeiniglich auf neu Land, so zum erstenmal umgegraben wird, gesäet, und mit Reisigt, damit die Hüner den Saamen nicht auflesen, oder die Blättlein von jungen Pflänzlein, wenn sie aufwachsen, abbeissen können, überlegt und zugedeckt; wenn aber die Pflantzen sich erstrecken, so nimmt man das Reisigt wieder hinweg, und läßt sie wachsen, und also ungejäten, bis zu Pfingsten, da man sie auszuheben, und zu versetzen pfleget, im Acker stehen.

Wenn

Wenn die Erd-Flöh den Pflantzen Schaden thun, so streue man nur Asche, Gerber-Loh, oder gesiebte Kohlen, oder Ruß darauf, sollen davon vertrieben werden.

NB. Den Kapp-Saamen in Hauswurtzel-Saft eingeweicht, und hernach mit Aschen bestreuet, so kommen keine Raupen in die Pflantzen und Kraut. Den Kapp-Saamen auch durch eine Wolfs-Gurgel laufen lassen, so kommt eben keine Raupe ins Kraut.

Item: Wenn man die Hände mit Ruß aus dem Camin oder Feuer-Mäuer reibet, wenn man säen will, so wachsen keine Erd-Flöh, so weit man den eingemachten Saamen gesäet, oder gesteckt hat.

Ferner, daß auch die Erd-Flöh den jungen Rettigen und andern Garten-Gewächse keinen Schaden thun, so soll man am rechten Fastnachts-Tage ein Sauer-Kraut kochen, und das Gesinde essen lassen, denselben Topf soll man hernach aufheben, bis man säen will, alsdenn den Rettig-Saamen, oder was man sonst säen will, darein thun, mit Ruß aus dem Camin oder Schloot, und mit Erden wohl vermengt stecken oder säen, so beißt es kein Erd-Floh. Man darf aber solchen Kraut-Topf in der Fastnacht oder sonst im gantzen Jahre, so lange man den Saamen gesäet, nicht waschen.

Petersilien-Saamen.

Dieser Saame wird bisweilen absonderlich auf einen Fleck Acker alleine, und theils mit unter dem Zwiebel-Saamen auf ein Beet, im Abnehmen des Monden im Martio oder April, ausgesäet, und, wie zum andern Getätze, der Acker zugerichtet, der Saame fein gleich untergerecht; bleibt im Acker bis auf den Herbst stehen, da man sie im October auszuheben pfleget. Etliche aber wird gar nicht ausgehoben, und bleibt den Winter über im Acker stehen, und ist gut, wenn man sie mit Stroh zudeckt, damit sie darunter warm liege, und auf den Frühling desto eher auswachse. Die Asche von den Bohnen macht, daß sie bald aufgehet, wenn man sie unter das Erdreich mit vermischet. Bey Ausgang des Winters muß man den Grund, da die Petersilge soll gesäet werden, tief aufarbeiten, damit sie lang und groß zu wachsen Raum finde. Alsdenn streuet man den Saamen ohne Ordnung hinein, und zwar im Zunehmen des Mondes, so bekommt sie schön und grösser Kraut, schiesset aber leicht in Saamen; oder im Abnehmen des Mondes, so schiesset sie nicht so leicht, und die Wurtzeln strecken sich mehr, das Kraut aber bleibt etwas kleiner. Dieweil denn unter allen Küchen-Saamen dieser am längsamsten, und mehrentheils nach Monats-Frist erst aufgehet, so brauchen einige diesen Vortheil: Sie füllen im Februario einen Kraut-Topf voll Erde, stellen ihn in ein warmes Gemach, mischen darunter eine Hand voll Petersilgen-Saamen, begiessen ihn drey Tage lang mit laulichem Wasser

ser des Tages einmal, alsdenn streuen sie diesen erweichten Saamen mit samt der Erden auf ein zubereitetes Beet, so kommt die junge Petersilge in kurtzer Zeit hervor. Es ist auch ein Vortheil, im Frühlinge junge Petersilge zu erlangen, wenn man sie noch vor Winters säet, und wenn man will, daß die Petersilge keinen Saamen tragen soll, so säet man sie auf Johannis, und braucht davon den Winter über.

Salat-Saamen.

Dieser wird im Zunehmen des Monden, im Martio, wenn man die Zwiebeln zu säen pfleget, in dergleichen zugerichteten Acker ausgesäet, theils auf sonderliche Beete, und wenn der Salat nur halbigt aufwächst, daß er Blätter hat, so kan man ihn geniessen und essen. Des Salats ist vielerley, auch einer immer besser als der ander. Etlicher wächst nur in die Stauden, etlicher in die Häupter, wird Haupt-Salat genannt, und ist der beste zum Essen; solcher muß im Majo ausgehoben, und im Neu-Monden nicht allzu nah zusammen versetzt werden, und wenn er also einen Monat wohl gewachsen hat, soll man ihn oben zusammen binden, so bekommt er feine gelbe und grosse Häupter.

Wie man Haupt-Salat über Winter haben kan, wenn man ihn aussetzen oder auch säen soll.

Wenn man guten Saamen zum Haupt-Salat hat, so soll man denselben säen um St. Johanni, solcher bleibt jung bis gegen den Herbst, davon muß man etliche Stöcklein in den Keller setzen, in ziemlich trockenen Sand, daß sie nicht faulen, so kan mans über Winter im Keller behalten, bis in Frühling. Wenn man denn sich keines Reifes mehr besorget, so soll man solchen bey vollem Schein in dem Garten in eine gute feiste und wohlgebaute Erde setzen, und solche zusammen aufschiessen lassen, auch mit Stöcklein bewahren, daß sie der Wind nicht umwerfe. Um Johannis-Tag ist der Saame zeitig; er ist gar weiß, und die Knöpffe sind gelbe, und wenn der Wind das Haar oben hinweg gewehet hat, so nimmt man ihn ab, und so es beym Vollschein geschehen möchte, so wäre es gut zu den Häuptern über Sommer zu speisen. Man soll säen 8. Tage vor Ostern, und beym Vollschein Vormittag um 7. Uhr, in ein gut feist Erdreich, das nicht schrollend ist, und wenn er ein Blatt oder 4. hat, so soll man ihm ein gut neu gegraben Land geben, und eines Schuhes weit eines von dem andern im Abnehmen des Mondes nach der Schnur versetzen, von solchen mag man wol eines oder drey zu Saamen aufschiessen lassen, und solchen verwahren: wenn die Schäfen anfangen aufzugehen, so ist er zeitig genug, da denn gute Achtung zu geben ist, daß man zum Haupt-Salat jederzeit die Schäfen nehme, die zu oberst am Stengel gewachsen, den andern Saamen mag man wol zum Steck-Salat auf den Frühling brauchen.

Wie man Endivien-Salat im Sommer säen, setzen und warten solle.

Solchen Saamen säet man im nächsten Voll-Mondschein nach Pfingsten, Nachmittag um 3. Uhr, in gute mürbe, sandigte Erde, und zwar ziemlich dick. Wenn er denn vollkommentlich im vierdten Blatte ist, so soll man ihn in ein gar fett Land, zwey Schuh von einander nach der Schnur setzen, wenn der Mond im Vollschein ist, und allemal zu jeder Wurtzel ein wenig kurtzen Mist mit eindrucken, und darnach zumachen, nachmals ein wenig begiessen, daß sie zu Kraft kommen; wenn sie vollkommentlich zu Salat gewachsen, so soll mans zusammen fassen, und liegende Blättgen drum schlagen, die langen aber oben hinein, und mit Weyden ziemlich verbinden, daß keine Erde ins Hertz-Blatt falle, alsdenn nach der Schnur ein kleines Grüblein an der Wurtzel in die Erde machen, und solche darein drucken, doch vornen, wo das Hertz hinein gewandt, ein klein Schiefer-Steinlein entgegen legen, daß keine Erde ins Hertz falle, sonst faulen sie, die deckt man denn mit der Erde wohl zu, daß sie nicht heraus sehen, man läßt sie auch 8. Tage unter der Erden liegen, und speist davon; hernach über den 4ten Tag, wenn man die eingelegten anfähet auszuspeisen, müssen wieder eingeleget, und zu jeder eine Ruthe gestecket werden, daß man sehen möge, wo sie liegen.

Endivien-Salat über Winter zu halten.

Diesen bindet man, wie vor gemeldet, als wenn mans einlegen wolte, und zwar Nachmittage, wenn sie trocken sind, hernach soll man in den Keller frische Erde und Sand thun, diesen zuvor ein wenig begiessen, den Salat so tief darein setzen, als er in der Erden gestanden, doch soll mans so nahe an einander setzen, daß sie einander zwingen, sollen aber nicht begossen werden, sonst faulen sie. Wann im Winter davon gespeiset wird, soll man an einem Ort nach dem andern davon nehmen, und weil die Mäuse demselben sehr nachtrachten, diesen durch bewußte Mittel die Näscherey hindern. Man soll auch von solchen Endivien etliche Stöcke über Winter behalten, und im Frühlinge mit einander wieder aussetzen und zusammen schliessen lassen; dieser ist um Johannis zeitig, wenn die Blumen abfallen, und wird der Saame auf einen Brette ausgeschlagen, sonst bleibt er stecken; welche nun weisse Blumen haben, sind die besten.

Wie man den Spargel groß ziehen und über Winter behalten soll.

Man muß die Spargel in ein gut Land setzen, und mit Tauben-Mist, der wohl verweset ist, fast eines Knies tief bedecken, so treibets mit Gewalt. Wenn man Saamen davon haben will, so soll man den behalten, der auf dem Haupt-

Haupt-Stengel gestanden ist; den Spargel aber über Winter zu behalten, soll man auf den Herbst, oder sobald der Winter herzu gehet, verweseten Tauben-Mist, wie gemeldet, Knies tief darauf decken, und Bretter so hoch als der Tauben-Mist liegt, umher machen, darauf eine Schaaf-Horde legen und auf diese Pferde-Mist, und also stehen lassen bis zum Mertzen, alsdenn thut man alles wieder weg, bis auf den Tauben-Mist. Wenn man meynet, daß sie ziemlich gewachsen seyn, so thut man den Tauben-Mist ein wenig hinweg, damit man desto besser dazu kommen kan.

Wie man den Spargel-Saamen säen, und die Erde bereiten soll.

Man soll ihn im Oster-Monat im Vollenschein Vormittag um 8. Uhr ziemlich dünn, aber fleißig in ein gut sandigt Land säen, und das Land einer queer Hand dick mit kurtzem geriebenen Mist gleich beschütten, wenn er denn also wächset und aufschießt, so soll er den Sommer über stetigst beschnitten werden, bis auf den Herbst, da man ihn erstlich mit mürben Mist einer queer Hand hoch, darnach mit Roß-Mist ohngefähr eines Schuhes hoch vor den Frost bedecken, und solchen auf den Frühling 14. Tage vor Ostern wieder herunter thun soll; wenn denn der Spargel wieder aufschießt, so soll er den Sommer über nochmals abgeschnitten werden, damit er in der Erde wohl starck werde. Auf den Herbst decket man ihn wieder mit Mist, und thut denselben auf den Frühling davon. Wenn man es also 2. Jahr nach einander abschneidet, wie gemeldet, so werden sie starck und vollkommen, man muß sie aber nicht über einer Hand hoch wachsen lassen, sonsten werden sie zu hart. Wenn man versetzen will, so muß solches im Oster-Monat bey vollem Schein geschehen, und allzeit 3. Schuh von einander gesetzt, doch zuvor ein wenig Tauben-Mist in die Stufen geleget werden, alsdenn wächset er wieder starck, daß man den Sommer davon essen kan. Man muß solchen auch nicht hoch aufwachsen lassen, weil es sonst den Wurtzeln Schaden bringt.

Spargel-Saamen zu ziehen.

Den ziehet man von dem Spargel, so im Keller gestanden, und am Oster-Montag aufgesetzt wird. Er soll mit guter feister Erde gar bedecket werden, und muß man jedem Stock den ersten Stengel, so hervor dringt, lassen, auch bey Zeiten Stöckel dazu binden, daß der Wind nicht Schaden mache. Der Saame wird um Jacobi zeitig, und sind die Häutlein darüber so roth, als die Corallen, aber der Saame so schwartz, als Päonien-Körner, alsdenn nimmt solchen ab, das Häutlein fällt davon ab, und das schwartze Körnlein bleibt zum Saamen.

Wie man Carviol-Saamen säen und aussetzen soll, daß man Sommer und Winter davon habe, und wie die Erde dazu solle bereitet werden.

Den Carviol-Saamen säet man 3. Wochen vor Ostern auf ein Mist-Beet, doch muß er zuvor eine Nacht in Wein eingequellet werden, damit er desto eher aufgehe; man soll ihn nicht mit einen Rechen unterrechen, sondern eines Queer-Fingers dick mit schwartzer Sand-Erde bestreuen, und ein paar Tage nach einander ein wenig begiessen, und das Beet zudecken, bis der Saame anfängt zu keimen, hernach wieder aufdecken und wachsen lassen, bis er 4. oder 5. Blätter, alsdenn denselben beym Vollschein des Monden in ein schwartz sandigt Erdreich versetzen, ohngefähr zwey Schuh von einander, auf daß die Sonne zur Wurtzel kan. Wenn grosse Hitze einfällt, soll man einer queer Hand bey der Wurtzel ein Grüblein machen, mit mürben feisten Mist ausfüllen, und darauf mit gestandenem Wasser allezeit über den andern Tag begiessen, doch nicht auf das Kraut sondern zu der Wurtzel, und zwar bey Sonnen-Untergang, so hat man Carviol ohngefähr 14. Tage nach Jacobi. Was gar spät kommt, soll man 8. Tage vor oder nach Michael im Keller in einen Sand versetzen, und ziemlich viel Erde, wenn mans ausgräbet, an der Wurtzel lassen, zu jedem ein paar Schauseln kurtzen Mistes thun, und ein wenig begiessen, daß die Wurtzel feuchte werde, doch, wie oben gemeldet, nicht auf die Blätter, sie faulen sonst, sondern zu der Wurtzel, so wachsen sie im Keller, daß man den Winter über davon speiset.

Von Kürbissen.

Weil die Kürbisse, sowol Blätter als Frucht, stärcker und grösser sind, denn die Melonen und Gurcken, so erfordern sie auch weniger Mühe zu ihrem Bau; jedoch wenn man damit eilet, so kan man die Kerne auch ins Mist-Beet stecken, und hernach verpflantzen, hierzu soll das Land gemistet und feuchte seyn, an einer Seite des Garten, da sie Raum gnug haben, sich auszubreiten. In dasselbe machet man Löcher ziemlich weit von einander, und stecket die ein paar Stunden eingeweichten Körner um den Vollmond im April, also, daß entweder die Spitzen unten kommen oder auch platt liegen; die Erde wird sodann darüber zugeklopft. Wenn sie aufgehen und im Fortwachsen noch zu dicke stehen möchten, so verziehet man die kleinsten hin und her also, daß die übrigen stärcksten bey 2. Ellen weit von einander stehen bleiben. Jedwede muß mit etwas kurtzem Küh-Mist ohne Stroh umleget, und in Mangel des Regens fleißig begossen werden, weil sie ohne viel Feuchtigkeit nicht wohl fortzubringen. Nachdem sie nun angefangen zu blühen, so fallen die ersten grossen Blumen in 3. Tagen ohngefähr, sonder Frucht ab, alsdenn erscheinen andre, die etwas kleiner sind, und die Frucht zugleich hinter sich haben, solche lässet man alsdenn fortwachsen. Wären aber unter diesen letztern auch einige falsche,

so kan man sie in Zeiten wegnehmen. Und ob wol einige die Kürbis an Geländern zu Sparung des Raums, oder Zierde wegen, aufziehen, so giebt es doch die Erfahrung, daß diejenigen, so auf der Erden liegen, viel schwerer und besser sind, als die hangende. Diese Mühe ist dabey, daß man die liegende allgemach gegen die Sonne umkehren muß, damit die Farbe der Frucht allenthalben gleich werde.

Von Bohnen.

Garten-Bohnen, zum Unterscheid derer, so auf dem Felde gebauet werden, erfordern kein hohes sandiges, sondern ein niedriges gutes Erdreich, so vor Winters schon umgearbeitet, und vom Unkraut gereiniget seyn muß. Man kan zum Versuch davon einige gar frühzeitig stecken; die größte Aussaat aber wird, bis der Winter gantz vorbey, gesparet; der Saame muß ein paar Stunden im Mist-Wasser zu quellen, eingeweichet, und um das erste Viertel des Mondes Reihen-Weise, um ohne Schaden zu jäten, mit Fleiß einen halben Fuß von einander gesteckt werden.

Von Phaselen.

Diese bedürfen nicht einen so starcken Boden, wie die gemeinen Bohnen, sondern einen etwas leichtern, jedoch nicht gantz magern, und werden im April oder im Anfang des Mayens um das erste Viertel in vier Reihen gestecket. Einige machen Häuflein von guter Erde einen Fuß lang von einander, und stecken ein jedes 3. oder 4. Saamen zugleich. Sie steigen hoch, drum muß man sie mit ihrem Schatten andern Gewächsen nicht Hinderung machen, jedoch ihnen einen geraumen Ort und frische Luft lassen. Im Abnehmen muß man sich vorsehen, daß man nicht den Stengel verderbe, damit er noch ferner wachsen und Frucht bringen möge. Wenn die Schoten überreifen, fallen die Bohnen aus, oder so Regen-Wetter einfällt, werden die Schelfen weich und klebrich, wovon sie mit den Bohnen zusammen backen und verschimmeln.

Gurcken-Saamen.

Den steckt man am St. Marcus-Tag, oder im April, wenn der Monden fünf oder sechs Tage alt ist, und bald nach einem Regen, wenn er zuvor 2. Tage im Wasser gelegen, und geweicht hat, daß er desto eher keime und aufgehe. Weil aber solcher Saame gar leicht erfrieret, so werden sie öfters zwey oder dreymal gesetzt, doch die letzten auf Georgi. Man läßt sie wachsen, bis sie zum Abnehmen zeitig seyn.

Fenchel- und Till-Saamen.

Wird gar wenig, und was eine jede Käse-Mutter bedarf, mit unter anderm Getätze im Zunehmen des Monden ausgesäet, wird in die Quärge gebraucht.

Kreen,

Kreen.

Wird nur aus der Wurtzel gezeuget, welche man in kleine Stücklein zerschneidet, und in den zugerichteten Acker im Martio im Abnehmen des Mondes zu versetzen pfleget; oder man versetzt das obige Grüne mit der Platte, so man an der Wurtzel abschneidet, davon werden und wachsen auch grosse Wurtzeln, bleibt also zwey Sommer im Acker stehen, und in zwey Jahren zu Verbrauchen ausgehoben.

Vom Jäten.

Die Tätz-Gärten wollen gar rein gehalten, und von allem Unkraut gesaubert seyn; denn so das Unkraut den eingesäeten Saamen überwächset, so verdemmet es allen Zuwachs, benimmt ihm die Kraft, daß es nirgend hin wachsen kan, muß ersticken und umkommen. Derowegen man dasselbe unter dem Zuwachs gantz rein ausraufen soll, und des Jahres etlichemal, so oft es der Nothdurft ist, rein ausjäten lassen, und soll das Jäten mit guter Gelegenheit im alten Monden, nicht wenn der Acker allzu dürr ist, damit man die Wurtzeln nicht allzusehr lüfte, welche gar leichte verdorren und verderben, sondern wenn der Acker etwas feucht ist, angestellet werden, damit die gelüfteten Wurtzeln desto eher bekleiben können. Und so der Acker auch allzu naß wäre, soll man das Jäten unterwegen lassen; denn so der Erdboden durchweicht ist, steckt alles mit den Wurtzeln im Acker gar gelinde, es möchte der Zuwachs mit dem Ausjäten gar leicht ausgezogen werden, und also Schaden geschehen. Darum soll man das Jäten zu rechter Zeit verrichten, auf die Gelegenheit sehen, und das Unkraut gleichwol auch nicht überhand nehmen lassen, wie ihm ein jeder wol wird zu thun wissen.

Wie man allerley Saamen erzeugen und haben soll?

Etlicher Zuwachs, nachdem daß derselbe reif und zeitig wird, pfleget seinen rechten Saamen alsobald zu haben, und im ersten Gewächs mit sich zu bringen, daß man denselben nicht allererst aufs neue erzeugen darf. Etlicher aber, und was theils Garten-Saamen betrifft, derselbe muß allererst aus eigener Art, von der zugewachsenen Frucht, als der Mutter, erzeuget werden: Derowegen ein jeder bey Garten-Bau dieses eben wissen soll, wie und woraus solcher Saame, so zum Gebrauch in die Tätz-Gärten genommen wird, zu erzeugen ist, und wie man eine jede Frucht zu rechter Zeit sammlen, vermehren und wieder ins Erdreich setzen soll, damit dergleichen Saamen auch wieder heraus wachse. Und ob es wol schlecht anzusehen scheinet, so muß man dieses alles bey der Wirthschaft haben, und kan nicht entrathen werden, und wird der Acker eben also, als wie zum Getätze zugerichtet, etliches aber wird in neu Land versetzt, pfleget gut darinne zu wächsen, und Saamen zu tragen.

Kapp-Saamen.

Wird von Kraut-Häuptern erzeuget, und nachdem das Kraut nach Michaelis im October und alten Monden abgehauen und eingeführet ist, soll man fein harte, fest zusammen gewachsene Kraut-Häupter samt den Strüncken und Wurtzeln auslesen, so viel man will, besser zuviel, als zu wenig, weil zuweilen etliche verderben, solche in einem Keller oder in einer Grube den Winter über, daß sie nicht erfrieren und Schaden bekommen, aufheben und behalten. Im Frühling, wenn man sich keines Frostes mehr zu befahren hat, im Martio oder April, wenn man das andere Getätze in die Gärten zu zeugen und auszusäen pfleget, soll man diese Kraut-Häupter in einen Garten auf den zugerichteten Acker, oder auf neuem Boden im Neu-Monden versetzen, nicht allzu nahe zusammen, daß sie im Wachsen einander nicht demmen noch verhindern können, und also wachsen lassen; und wenn die Stengel beginnen in die Höhe zu wachsen, und Saamen zu gewinnen, soll man darzwischen starcke Ruthen stecken, daß sich die Stengel daran halten, und der Wind ihnen nicht leichtlich schaden, und sie abbrechen kan. Etliche schlagen an allen vier Orten, so die Beete lang seyn, und in die Mitten auch etliche starcke Stecken, oder Phälichen, bohren oben Löcher durch, und schlagen hölzerne Nägel ein, auf diese legen sie die Läng- und Queer-Stengel, beschliessen also damit den gantzen Flecken, daran sich der Zuwachs mit dem Saamen anlegen, halten, und der Wind so leichtlich keinen Schaden thun kan. Hernach, wenn der Saame beginnet zu reifen, so überziehen und bedecken etliche den Saamen mit einem alten Netze, damit ihn die Vögel nicht verzehren und Schaden thun können. Man soll auch die Stäte wohl umzäunen und verwahren, damit kein Vieh darzu kommen kan, und die gesetzten Häupter unbeschädiget bleiben.

Rübe-Saamen.

Der Rübe-Saamen muß gleicher Gestalt von den Satz-Rüben allererst erzeuget werden, darzu man feine unschadhafte Rüben, bald nach Galli, im October, wenn die Rüben eingeführet seyn, nicht die größten, noch die kleinsten, auslesen soll, dieselben soll man oben nicht beschneiden, und solche neben den Kapp-Häuptern, in einem Keller oder Rüben-Gruben, bewahren, daß nicht die Mäuse darzu kommen, oder gefrieren können, auch nicht dumpfigt, schimmligt, faul oder stinckend werden. Alsdenn im Martio oder April im Neu-Monden, so werden die Rüben gleichfals, als wie die Kraut-Häupter entweder auf ein neu Land, fein geraum einen Schuh lang versetzt, und sollen die Saam-Stengel, wenn sie beginnen groß zu wachsen, mit Steck-Pfählen wohl versehen werden, damit sie vom Winde nicht leicht zerbrochen, und auch vor den Vögeln mit einem Netze bedeckt werden können.

Möh-

Möhren-Saamen.

Mit den Satz-Möhren hat es gleiche Beschaffenheit, daß der Saame davon muß erzeuget, und die Satz-Möhren im October darzu ausgelesen, im Martio oder April im Neumonden, wie angezeiget, versetzet werden; wenn sich auch die Saamen-Stengel in die Höhe begeben und fortwachsen, so müssen sie gleichergestalt gestengelt, und in Zeiten der Saame vor den Vögeln verwahret seyn.

Zwiebel-Saamen.

Wird von den Satz-Zwiebeln erzeuget, davon im Herbste bald, im October, wenn sie ausgegraben, sollen mit allem Fleiß die größten, so ohne allen Schaden seyn, ausgelesen, in ein Säcklein gethan, und also in einer Stube aufgehangen werden, damit von Mäusen, noch sonst kein Schade dazu geschehe. Im Frühling alsdenn im Martio oder April, werden sie im Neumonden versetzt. Etliche setzen sie mitten auf die Beete, wohin sie allbereit den Zwiebel-Saamen ausgesäet haben, in einer Zeile hinaus, eine nach der andern. Etliche aber die graben und düngen darzu einen sonderlichen Flecken oder Beet, und besetzen dasselbe mit lauter Saam-Zwiebeln, darnach wenn sie in die Stengel wachsen, so wird zu einer jeden Saam-Zwiebel ein Stecken gesteckt, und der Schoß-Stengel daran gebunden, daß er nicht abbrechen, sondern Saamen tragen kan.

Wilt du, daß die jungen Satz-Zwiebeln nicht zu Peltz werden, oder zusammen schiessen, soll man an allen jungen Zwiebeln die Spitzen Creutz-weis aufschneiden, und im abnehmenden Monden versetzen, so schiessen sie nicht zusammen.

Petersilien-Saamen.

Dieser wird aus der Wurtzel erzeuget, so etwa vor Winters im alten Monden, ausgehoben, in einem Keller verwahret gehalten, und wieder im Frühling, etwa im Martio oder April, im Neumonden, neben dem Getätze zugleich, auf einen absonderlichen Flecken versetzt, und der Saame muß vor den Vögeln verwahret werden.

Salat-Saamen.

Die Salate soll man im alten Monden, um Urbani, ausheben, und bald wieder im Neumonden auf einen besondern Flecken versetzen, bringen gleichwol ihren Saamen, mit dem Fortsetzen ists aber gewisser.

Kohl-Saamen.

So man die Pflantzen bis zu Urbani läßt wachsen, und versetzt sie im Neumonden auf einen sonderlichen Ort, so tragen sie Saamen. Die Stengel sollen vorm Winde und Vögeln wohl bewahret werden. Oder, man nimmt

grosse Kohl-Stauden, so einen Sommer gewachsen, und über Winter im Acker gestanden, und versetzt sie im Frühling im Martio oder April, im Neu-Monden, auf andere Stellen, so pflegen sie Saamen zu tragen, und also kan man mancherley Saamen erzeugen.

Gurcken-Saamen.

Der wird nicht allererst von neuem erzeuget, sondern wächset bald und zugleich in der Frucht, so man die läßt groß und zeitig werden, auf, davon man den Saamen haben und nehmen kan.

NB. Zum Saamen lässet man einige bald von denen ersten, so schön weiß und lang seyn, liegen, bis sie an dem Kraut gantz mürbe und gelbe werden, schneidet sie alsdenn auf, trucknet den Saamen an der Luft.

Fenchel- und Tillen-Saamen.

Der wächset bald den ersten Sommer aus den gesäeten Körnern zugleich mit auf, der muß vorn Vögeln verwahret, und im Trucknen gesammlet werden.

Knoblauch.

Trägt seinen Saamen im Haupte, so da sind die Zähen, so sich im Haupte absondern, und eines von dem andern abtheilet. So viel nun ein jedes Haupt Zähen hat, wenn sie wieder im Abnehmen des Mondens versetzt werden, wächset ein gantzes Haupt hernach. Und also wird der Knoblauch, wenn man dessen viel über Winter aufhebt, und im Frühling wieder setzt, gezeuget.

Kreen.

Die Wurtzel des Kreens ist selber der Saame, davon man viel Kreen zeugen kan, so man sie zu kleinen Stücklein schneidet, und ins Erdreich, wie oben gemeldet, versetzet.

Wie man allerley Zuwachs in Gärten einbringen soll.

Gleichwie das Getreide zu rechter Zeit man einerndten muß, also muß man auch, was in Gärten gepflantzt worden, eines nach dem andern einsammlen, und soll sich ein jeder, auf dergleichen Küchen-Speise in seiner Wirthschaft befleissen, damit er sich dessen auf den Winter, und sonderlich in der Erndte-Zeit gebrauchen kan, und das übrige zu Gelde machen, und nicht lassen umkommen.

Zwiebeln.

Die bedarf männiglich zum Verspeisen, und wo sie wol gerathen, lösen sie sich wohl, und bezahlen einem seine Arbeit gar reichlich. Auf Johannis, im Abnehmen des Mondes, soll man denselben das Kräutigt niederdrücken, und mit den Füssen wohl treten, daß es liegen bleibet, und darum, damit dieselben in die Häupter und nicht zu sehr ins Kräutig wachsen. Im Augusto oder Julio, darnach die Zeit ist, und auf Laurentii, im Abnehmen des Mondens, hebt man die-

dieselben aus dem Acker; man soll sie fein dünne auf einen Boden auf Stroh, damit sie austreugen und das Kräutig dürre werde, aufschütten. Darnach soll man sie in drey Theile theilen, als etliche zum Verspeisen, die andern und größten zu Saam-Zwiebeln, und die gar kleinen zu Satz-Zwiebeln aufheben; die zum Verspeisen werden in ein Gemach aufgeschüttet, daß sie nicht gefrieren, etliche legen sie fein dünne auf Stroh, und lesen die faulen darvon aus, so auch noch zu geniessen seyn, werden verkauft. Die Saam- und Satz-Zwiebeln soll man in Säcklein in einer Stuben nicht allzu heiß aufhängen, bis man sie zum Versetzen bedarf und gebrauchen kan.

Möhren.

Sind bey einem Guthe sehr nöthig, werden um Galli im October im Abnehmen des Mondes gegraben, die man nun zum Verspeisen behält, denen wird das Kräutrig abgeschnitten, und werden in einer Gruben wie die Rüben vorm Gefröste bewahret. Zum Saamen aber werden die schönsten, so ohne Schaden seyn, ausgelesen, oben das Grüne daran gelassen, und zugleich mit den andern in die Grube gethan, oder in einen Keller gelegt, mit Sand beschüttet, und also bis auf den Frühling liegen gelassen.

NB. Die Ausgrabung zum Küchen-Gebrauch soll nach dem Vollmond, im späten Herbst geschehen.

Gurcken.

Die wachsen geschwind, pflegen um Johannis zu blühen, und werden in 8. Tagen zeitig und reif. Man pfleget sie bald über den andern und dritten Tag abzulesen, damit sie nicht zu groß werden, die kleinen sind zum Essen besser, als wenn sie alt werden; etliche läßt man auch wachsen und zu Saamen liegen, dieselben werden allererst im October abgenommen.

Knoblauch.

Das Gekräutigt wird auf Johannis im alten Monden zusammen geknüpft, oder wie in einen Knoten gestrickt, damit er desto mehr in die Häupter, und nicht ins Kräutig wachsen kan. Auf Galli wird er im Abnehmen des Mondes ausgehoben, etliche Häupter zusammen gebunden, und in einen truckenen Ort aufgehangen, und bis zum Fortsetzen behalten.

Petersilien.

Die bleibet über Winter im Acker stehen, damit man immerzu grünes davon haben kan, muß aber mit Stroh bedeckt seyn, damit der Schnee nicht aufliege. Welche aber zusammen soll ausgelesen werden, die muß man im October um Galli im Abnehmen des Mondes, in einen Keller oder Rüben-Gruben mit Sand beschütten, damit die Wurtzel fein frisch darunter bleibe, und nicht verwelcke.

Salat.

Der wird immerzu mit verspeißt, etliche Stauden werden versetzt, tragen bald den ersten Sommer Saamen. Der Endivien-Salat wird ausgehoben, in ein Gefäß, darinnen Erde ist, versetzt, und also den Winter über im warmen Gemach gehalten, bleibet immer gut, oder im Keller in Sand mit den frischen Wurtzeln eingesetzt, so hat man dessen den Winter über zu gebrauchen.

Fenchel.

Der ist nur in die Quärge zu gebrauchen, dessen sich die Käse-Mütter am meisten zu bedienen wissen.

Pflantzen.

Die werden im Junio bald nach Pfingsten, im alten Monden, zwey Tage vorm neuen ausgerauft, in Keller gelegt, und folgends im Neu-Monden wieder versetzt, daraus Kraut-Häupter zu wachsen pflegen.

Kreen.

Den läßt man Winter und Sommer im Acker stehen, und wenn man solchen bedarf, so pflegt man dessen eine Nothdurft auszuheben, und zum Verspeisen und Fortsetzen zu verbrauchen.

Kohl.

Der bleibet durchs gantze Jahr im Acker, und ist wohl zu geniessen, man bricht nur die Blätter vom Stengel frisch ab und verspeiset sie.

Wie man allerley Saamen abnehmen und einbringen soll.

Kapp-Saamen.

Dieser wird von Kraut-Häuptern erzeugt, beginnet im Augusto und September zu reifen, den reifen soll man alle Tage mit wenigen im Abnehmen des Mondes abnehmen, wohl dürre werden lassen, nachmals mit einander rein machen, und wohl trucknen, (damit er nicht dumpfigt oder schimmligt werde,) aufheben, wird nicht zugleich, sondern mit wenigen reif, und so man den letzten wolte ausharren, würde sich der erste, so reif ist, gantz verfallen, darum soll man den zeitigen immerzu mit wenigen einsammlen.

Rübe-Saamen.

Wird von Satz-Rüben gezeuget, beginnet im Augusto und September zu reifen, soll im Abnehmen des Monden abgenommen, und wie der obige Kapp-Saamen eingesammlet werden.

Möhren-Saamen.

Die Saam-Möhren werden im Martio versetzet, und im Augusto beginnet der Saame zu reifen, soll im Abnehmen des Monden vom Stengel abgenommen, in ein Sieb geleget, und an die Sonne gesetzt werden, damit er wohl

aus-

austruckne, darnach so reibt man ihn aus, macht ihn rein, und soll in der Stuben oder sonst verwahret werden, bis man ihn zum Aussäen bedarf.

Zwiebel-Saamen.

Dieser Saame beginnet auch im Augusto reif zu werden, und im Abnehmen des Mondens, wenn die Kolbe oben fein schwartz ist, und daß sich die Häutlein über dem Saamen fein aufgethan haben, daß der Saame aller schwartz heraus siehet, abgeschnitten, in ein Sieb gethan, und an der Sonnen dörren lassen, alsdenn ausgerieben, rein gemacht, auch mit Fleiß aufgehoben. Etliche aber lassen den Saamen den Winter über also in Kolben, und sagen, daß er darinne besser bleibe, welches auch wahr ist, wird in ein Säcklein gethan, und in einer Stuben aufgehänget.

Petersilien-Saamen.

Die Wurtzel wird im Frühling versetzt, und bringt im Augusto Saamen, wird im Abnehmen des Mondens abgenommen, und nachdem er an der Sonnen wohl ausgetrucknet ist, ausgetrieben und rein gemacht. Dieser Saame, so man ihn darnach hält, ist je älter je besser, und taugt zum Aussäen, wenn er gleich 6. Jahr alt ist, welches sich sonsten mit keinem andern Saamen also thun läßt. Er soll aber im Truckenen gehalten werden, damit er nicht schimmligt noch dumpfigt werde.

Knoblauch.

Trägt keinen Saamen, wird nur von Zähen der Häupter, so sich von einander theilen, gezeuget, er soll aber auch in truckenen Oertern, daß kein Schade geschehe, aufgehoben werden.

Kreen.

Ingleichen hat es die Beschaffenheit mit dem Kreen, denn derselbe nur aus der Wurtzel der Mutter gezeuget, darf nur aus dem Acker gegraben, in Stücklein, wie vor gemeldet, geschnitten, und alsbald versetzt werden.

Salat-Saamen.

Wenn die Kolben oben beginnen gelbe zu werden im Julio, so mag man den Saamen im Abnehmen des Mondens abnehmen, wie andern Saamen abdörren und ausreiben lassen, nachmals, wenn er wohl rein gemacht ist, in einem sondern Säcklein im trucknen aufhängen.

Gurcken-Saamen.

Wenn die Saam-Gurcken auf dem Acker pflegen von der Sonne gelbe zu werden, im October, ehe die Reife kommen, soll man dieselben im Vollmonden abnehmen, auf einen Söller in die Luft, daß sie nicht beregnet werden können, thun, und wenn es gefrieren will, soll man sie herab nehmen, den Saamen heraus thun, rein waschen, denselben wieder anstrucknen, und alsdenn in ein Säcklein

lein in eine Stube, daß es ihm nicht zu heiß noch zu kalt gehe, und die Mäuse nicht berühren können, aufheben.

Kohl- und Fenchel-Saamen.

Wird im Julio reif, soll im alten Monden gesammlet, und vor allem und jeden Unfall bewahret werden.

Wie viel Jahr insonderheit eines jeden Gewächses Saame kräftig bleiben könne, solches ist noch wohl von niemanden recht untersuchet worden, ausser dem, was hievon der Pater Carteuser in seinem Niederländischen Garten-Büchlein aufgezeichnet, aus welchem wir einen kleinen Aufsatz, den ein jeder nachgehends aus eigner Erfahrung verändern und vermehren kan, hier beyfügen wollen. Es dauret aber nach seiner Meynung der Saame von

Amarantus	2. Jahr.	Mohn-Saamen	2. Jahr.
Anies	3	Balsamina foemina	3
Artschocken	2	Cardubenedicten	2
Alcea veneta	2	Cardonen	2
Ackeley	2	Neglein	2
Anemony	2	Nigelle	3
Angelicke	1	Katzen-Müntze	3
Basilge	1	Kresse	4
Borrage	2	Kayser-Krone	1
Buglosse	2	Mortagon	2
Platte Bohnen	2	Melilot	4
Türckische Bohnen	2	Mutter-Kraut	1
Beißreben	2	Erbsen	2
Bocksbart	2	Endivien	2
Kürbis	2	Fenchel	6
Kopf-Lactuc	3	Fingerhut	2
Lilien	1	Gedwinne	3
Löben-Maul	1	Gurcken	2
Lupinen	2	Gold-Blumen	3
Majoran	1	Ysop	2
Mohrrüben	2	Indianische Kreß	2
Meer-Veile	3	Grieß	2
Melde	2	Köhle	3
Mond-Viole	2	Körffel	2
Motten-Kraut	1	Blum-Kohl	2
Marien-Distel	2	Ander Kohl	3

Päonien	3. Jahr.	Spargel	4. Jahr.
Penonen	2	Sonnen-Blume	2
Pimpinelle	3	Stramonie	2
Platter-Erbsen	2	Siebenzeit	2
Pappeln	2	Toback	6
Radies	2	Tymian	2
Rüben	4	Tlaspy aus Creta	2
Africanische Reinfahren	1	Tulipen	1
Rittersporn	2	Valeriana græca	2
Roggen-Blumen	3	Petersilie	3
Herbst-Rosen	2	Portulac	4
Sauerampf	2	Pastinac	1
Spinat	2	Winde	2
Senf	6	Zucker-Wurtzel	2
Sellery	2	Zwiebeln	1

Hier ist noch zu mercken, erstlich, daß etliche Saamen zur Aussaat dienen, wenn sie 2.3. oder 4. Jahr alt sind. Davon giebt Zeugniß der Frantzösische Gärtner Tract. 2. Sect. 1. p. 116. da er schreibet: Melonen-Saamen von 2. oder 3. Jahren ist besser, als der jährige. Und Sect. 5. p. 181. setzt er diesen Ausspruch: Der frische Saamen von Portugall ist nicht so gut zur Aussaat, als der von 2. 3. oder 4. Jahren. Zum andern, daß einige Gewächse verhanden, derer frische Saamen später, die alten aber zeitiger aufgehen. Also bezeuget Palladius Rutilius, daß der alte Saame von Petersilie eher aufgehe, als der neue; und solches wiederholet Daniel Ragorius im Kraut-Garten p. 70. Dergleichen wollen einige vom Kressen-Saamen erfahren haben, wiewol an dessen Aufgehen selten Mangel gespüret wird. Ehe man aber zur Aussaat schreitet, erfodern alle grosse und harte Saamen eine Erweichung, damit sie desto eher aufgehen, schönere Blumen oder Früchte tragen. Dahero weichet man den Zwiebel-Saamen in geseiget Küh-Mist-Wasser, Kürbis- und Gurcken-Saamen in Milch, Erbsen, Phaselen, Radies in Brunnen-Wasser. Johannis-Brodt und dergleichen gantz harte Saamen, leget man etliche Tage in filtrirt Kalck-Wasser, welche alsdenn in kurtzer Zeit heraus treiben, da sie sonst viel Monat lang verborgen bleiben, Mandel-Nüsse-Aepfel- und Birnen-Kerne schüttet man in ein Gefäß, dazu etwas Erde vermischet, giesset Wasser daran, und bereitet sie also zur Keimung. Sonst kan man Sauerteig in fliessendem Wasser zerreiben, es durch eine Leinwand seigen, und solches zur Erweichung der Saamen brauchen, welche bereits etwas vertrocknet und veraltet sind, dadurch ihnen, wo noch etwas Leben verhanden, eine ziemliche Hülfe geschiehet.

Noch sind bey der Aussaat die vier Jahres-Zeiten zu beobachten, sonderlich der Frühling, in welchem fast alle Saamen nützlich ausgestreuet werden. Um besserer Nachricht willen theilet man ihn in drey Stück, also daß der Mertz sein Anfang, der April sein Mittel, und der May sein Ende sey.

Im Anfang, so bald das Erdreich erweichet, und man den Finger hinein drucken kan, säet man Kresse, Petersilie, Erbsen, Kohl-Beete, Zwiebeln, Portulac, Spinat, Kersel, Senf, Ringel-Blumen.

Im Mittel kan man säen, über vorige, auch folgende Phaselen, Radies, Sauerampf, Artschocken, Mohn, Cardubenedicten, Hysop, Raute, Lactuke, Endivien, Cichorie, Fenchel, Pastinac, Rüben, Mohr-Rüben, Zucker-Rüben, Kürbis, Gurcken, Spargel, Türckischen Weitzen, Löffel-Kraut, Kölle und Satturey, Salbey, Haberwurtz, Anies, Ackeley, Rittersporn, Amarant, Stramonie, Neglein, Sammet-Blumen.

Am Ende, das ist, mit angehendem May, können gesäet werden Majoran, Tymian, Rosmarin, wie auch diejenigen, so im Mittel des Frühlings benennet worden.

Im Sommer wird weniger ausgesäet, ja recht im Anfang der Hunds-Tage ist fast alle Aussaat vergeblich. Jedoch hat es eine sonderbare Beschaffenheit mit den Saamen von Tulipen, Kayser-Cronen und dergleichen, die, so bald sie reif worden, welches denn fast mitten im Sommer geschiehet, gesäet seyn wollen. Auch kan man wol alle Monate etwas von Radies, Lactuke, Endivien und dergleichen gemeinen Dingen sicher nachsäen, und hat alsdenn allezeit etwas Junges zu geniessen. Rüben, Rettig und Spinat säet man um Jacobi.

Von Vermehrung der Negeln.

Die Vermehrung geschiehet auf mehr als eine Weise. Durch Saamen werden sie also gezielet, daß man denselben zeitig aufs Mist-Beet im vollen Mond, ausstreue, und wenn sie aufgangen, also fort wachsen lasse, bis sie Fingers lang worden, hernach die Pfläntzlein aushebe, und in ein lang Beet, nach der Schnur acht Zoll weit von einander versetze, vom Unkraut saubere, und fleißig, bis auf Bartholomäi, begiesse: Man hält dafür, daß diejenigen Pfläntzlein, welche im Aufgehen nur 2. Pfläntzlein treiben, einfache, die aber mehr denn zwey treiben, gefüllte Negelein bringen. Daher kan man die zweyblättrigten verwerfen, die andern aber behalten. Ob sie nun wol das erste Jahr nicht blühen, sind sie doch erstarcket, und ist alsdenn nützlich, sie um den Vollmond noch einmal auszuheben, und in ein anders, oder in dasselbige von neuen zubereitete Beet zu setzen, jedoch etwas weiter von einander. Man lässet sie den Winter durch also stehen, und alsdenn fangen sie an im Julio zu blühen. Welche Stöcke nun davon die schönsten Blumen tragen, die hebet man mit der Mutter-Erde aus, benimmt ihnen

nen die übrige Schosse, und setzt sie hin und her in die Paterren zur Zier, oder bringet sie zur Beysetzung auf Töpfe und Kasten; in der Blüthe ist auf die kleinen Neben-Blumen Acht zu geben, daß dieselben weggebrochen werden, und daher die größten desto mehr Vollkommenheit erlangen.

Weil aber die Vermehrung durch Saamen etwas langsam, auch einige Haupt-Neglein nicht wohl zu zielen, so muß man mehrentheils der Zerreissung der Stöcke im Frühling sich gebrauchen, wenn selbige nur also beschaffen, daß in der Zerreissung beyde Theile etwas Wurtzel behalten können. Im Fall sie auch schon keine Wurtzel behalten können, so nimmt man nur eine jährige Schoß behutsam ab, putzet die dürren Blätter weg, (einige spalten sie auch von unten bis an den ersten Knoten,) setzet sie auf Geschirr, begiesset sie alsofort, damit sich die Erde anlege, und träget sie an einen vor der Sonne verwahrten Ort, bis sie zu treiben anfangen, ja sie wollen auch nachmals bey folgenden heissen Zeiten fast niemals mehr als die Morgen-Sonne vertragen.

Schließlich ist bey Sammlung des Saamens auf vielerley Acht zu geben:

1. Es ist besser, daß diejenigen Stöcke, so Saamen tragen sollen, in ihrem Esse lange ohne viel Versetzen stehen bleiben.

2. Man soll zum Saamen keine einfache erwählen, sondern die gefüllte weissen, und nächst diesen die gefüllte leibfarbenen, als welche beyde Arten nachmals in der Aussaat an sich die Farben zum meisten ändern.

3. Man soll die meisten Schosse hinweg schneiden, und nur jedem Stocke einen Haupt-Stengel lassen, und an demselben nur die zwey untersten Blumen, die obersten aber alle wegschneiden; so wird der Saamen desto vollkommener, und wenn er reif, im Voll-Mond abgenommen.

Noch eine Art Negel-Stöcke zu verpflantzen.

Herr Fischer nimmt entweder im Frühling, oder bald nach den Hunds-Tagen im vollen Mond von denen schönsten Stöcken einige fruchtbare Zweiglein, schneidet oben das Spitzlein etwas ab, zerknirschet den dicken Ort ein wenig, und setzt sie in ein gutes Erdreich eine Spanne weit von einander, eines Fingers tief, und drücket sie feste zu, wie man sonst mit dem Rosmarin zu handeln pfleget. Wenn sie nun bekleiben, setzt er sie von einander in Scherben, oder sonst nach Gelegenheit, und hat er angemerckt, daß sie auf solche Art weit besser, als die vom Saamen erzeugte, dauren, weil diese gemeiniglich im dritten Jahre erfrieren, oder sonst ungestalt werden.

Was für Erde die Nelcken erfodern.

Sie wollen ein gut mit Holtz oder Sägespän, verfaulter Mist-Erde und ein wenig Sand vermengtes Erdreich haben, darinnen sie lustig wachsen und sich vermehren. Gegen Winter muß man sie in die Gebäude bringen, erstlich

wohl abtrocknen lassen, das Gemach soll lustig und nicht warm seyn. Man soll sie nur zur Nothdurft mit ein wenig lauligtem Wasser, ohne Berührung des Stockes und Laubes begiessen, oder wenn Schnee verhanden, mit solchem am Rande herum belegen, damit nur die Feuchtigkeit zur Wurtzel ziehe. In dumpfigten Kellern thun sie selten gut; denn sie werden darinn gar schimmlig, und wenn man ihnen solchen nicht bey Zeiten abnimmt, so müssen sie davon verderben. Darum ist allemal besser, daß man sie im Winter in einem lustigen Gemach bewahret, und fleißig darnach siehet, damit sie nicht anbrüchig werden. Ein Nelcken-Stock will allezeit lieber zu kalt, als zu warm stehen, und ist ihnen auch viel besser, wenn sie gleich in den Gemächern solten etwas frieren, als wenn sie an einem warmen Orte stünden, und auswüchsen, weil dadurch ihnen bey der Wurtzel alle Kräfte benommen würden. Drum ists gut, daß man sie im Vor-Winter unter ein Dach stelle, wohin die Luft wohl kommen kan, und wenn sie schon daselbst ein wenig frieren, so werden sie dadurch hart und dauerhaft.

Wie man Levcoiem recht erziehen soll.

Man erwehle etliche gute, allerhand Art Farben, einfache Levcoien-Stöcke, welche oben beym Hertze, Kolben oder Stengel schmahle, den gefüllten gleiche, kräußligte Blätter haben, setze sie, wenn man die Gefüllten ausnimmt und einsetzt, mit in Töpfe, und benehme selbigen gleich von Anfang alle Blumen, daß sie einen Sommer gar nicht blühen, damit die Kraft desto besser in Stöcken bleibe, und bewahre sie bey den gefüllten, bis in Frühling, alsdenn stelle man sie mit denen gefüllten wieder in den Garten, doch nicht eher, als im April, an einen Sonnreichen Ort, und nehme allemal fleißig in Acht, welche Blumen mit dem vollen Mond, und guten Zeichen, als Löw, Waag und Zwilling, aufgehen, daß die zusammen stehen bleiben, die andern aber müssen alle abgenommen werden. Solchen Saamen nun laß recht und wohl am Stocke zeitig werden; alsdenn muß man denselben an einem stillen Tage, im vollen Mond in dem Löwen, Zwilling oder Stier abnehmen, und bis zur Säe-Zeit denselben in den Schoten verwahren, welches besser, als wenn er gleich ausgemacht wird. Im Frühlinge kan man alsdenn denselben im vollen Mond auf ein Mist-Beet an einem hellen stillen Tage, wenn eines von diesen vorgedachten Zeichen und ein guter Planet sich zeigen, säen, hernach fleißig begiessen und vom Unkraut reinigen. Wenn sie Fingers lang erwachsen sind, so kan man jede Art alleine oder durch einander, in einen Sonn-reichen, lustigen, warmen Ort, und fettes Land säen und pflantzen: Denn je fetter das Erdreich zu diesem Gewächs ist, je kräftiger, stärcker und vollkommener solches wird. Man muß sie allemal einen Schuh weit von einander, im vollen Licht und vorgedachten Zeichen eines, Reihen-Weis nach der Schnur pflantzen, und solche wohl begiessen. Wenn sie gar starck in die Stengel treiben, wel-

ches gar leicht geschiehet, so sie im fetten Erdreich stehen, muß man die untersten Zweige alle wegnehmen, damit der Hertz-Stengel desto besser seine Kraft behalten, und eher und besser seine Blumen bekommen möge. Sobald sie nun blühen, so nimmt man die gefüllten im Voll-Mond aus, setzet sie in die Geschirr, begiesset sie fleißig, stellet sie 14. Tage in Schatten, bis sie bewurtzeln, und sich wieder erfrischen, alsdenn kan man sie auch zu den andern Gewächsen stellen. Diese Blumen wollen im Winter in keinen Keller gesetzt werden, sondern in ein lustiges, doch nicht gar zu warmes Gemach, allwo man die Nelcken hinstellet, damit ihnen zuweilen, wenn gelinde Wetter ist, mit den Nelcken frische Luft durch Eröfnung der Fenster kan gelassen werden.

Nun wollen wir auch gedencken, wie man sie ohne Saamen, durch abgebrochene Schößlinge fortbringen kan. Man nimmt nemlich die jungen Schößlinge, welche von den Zweigen ausgetrieben werden, 3. Tage vor dem vollen Mond im Frühling, (oder, wo zu dieser Zeit keine verhanden, im Sommer um Johannis, oder im Herbst um Bartholomäi,) schneidet oben die Spitzlein ein wenig ab, drückt sie in gutes Erdreich, begiesset sie allmählig, und hält sie lang im Schatten, bis sie beginnen zu wachsen. Man bedienet sich auch bey denen untersten Aesten der Senckung ins Erdreich, zuweilen auch der Anhängung der gespaltenen Höselein, welches letztere aber bey dieser Blume kaum werth ist.

Iris Susiana.

Diese verpflantzet und wartet man also: Um Jacobi nimmt man die Zweiglein oder Knollen aus der Erde, läßt sie auf einen trockenem Boden 8. Tage oder länger liegen, hernach reiniget man sie vom Unflat, und was daran verfaulet ist, sauber ab, was aber feine Augen hat, und sich gern ablösen läßt, das kan man davon abnehmen, um selbige weiter zu vermehren. Wenn solches geschehen, lässet man sie lange liegen, bis um Galli: Unter der Zeit kan man das Land wieder zurichten, wo sie hinein sollen gepflantzet werden.

Anemone.

Dieser giebts gar viel Gattungen und Arten, welche alle zuvor durch den Saamen können gezogen werden, sowol gefüllte als einfache, die doch alle eine Wartung und Erdreich erfordern, und werden im wachsenden Licht gegen den Voll-Mond im Widder oder Steinbock, allemal 3. Wurtzeln, und nicht tiefer als 2. Zoll eingepflantzet.

Ranunculi.

Dieser Blumen giebt es auch unterschiedene Sorten, als einfache und gefüllte, doch wollen alle einerley Wartung haben, wie die Anemonen.

Corona imperialis.

Weil diese eine nackende Zwiebel hat, muß sie etwas eher, als die Tulipe, eingelegt werden, in gut fettes, lockeres Erdreich; darf nicht alle Jahr ausgehoben werden, sondern es ist gnug, in 3. Jahren die jungen Zwiebeln davon zu nehmen. Will man sie nicht ausnehmen, so kan man nur um die Wurtzel her räumen, die jungen Zwiebeln davon nehmen, und die alten stehen lassen, so ist es gut. Wenn sie ausgenommen werden, so geschieht es mit den Tulpen zugleich, und müssen etliche Wochen auf dem truckenen Boden liegen bleiben, hernach, wenn man sie versetzt, geschichts im wachsenden Licht, 4. Zoll tief in die Erde.

Dens Caninus flore albo purpureo.

Diese wird auch gegen den Herbst eingeleget in gute lockere Erde, etwan 3. Zoll tief. Wenn die Blume weg und das Kraut welck, so nimmt man sie aus wie die Tulpen, und läßt sie eine Zeit an einem trockenen Orte liegen, alsdenn setzt man sie mit dem Wachsen des Lichts, wie vor bey der Corona Imperialis gedacht, wieder ein. Man kan sie alle Jahr ausnehmen, um die jungen davon zu bekommen, können auch nach Belieben 2. Jahr stehen.

Lilium cruentum, Martagon, Türckischer Bund.

Weil sie schuppigte Zwiebeln haben, muß man sie ebenfals in Garten in einem Winckel in Sand verwahren, bis zur Pflantz-Zeit, wenn sie, nachdem die Blume vorbey, und der Stengel dürr, ausgenommen werden, und denn wieder in andern Bulbis im halben September in gute fette, etwas feuchte Erde gepflantzet, wie auch die weisse Lilien-Zwiebeln auf gleiche Art.

Colchicum oder Zeitlosen.

Derer sind auch unterschiedliche Arten, diese wollen etwas früher, als die andern Bulben, eingesetzet werden, weil sie noch im Herbst ihre Blumen zu bringen pflegen, und wollen ein mittelmäßiges, lockeres Erdreich, nicht aber zu viel Sonne haben. Im Frühlinge bekommen sie ihr Laub, wenn solches vorbey, kan man die Zwiebel ausnehmen, und zur Verpflantzung verwahren. Sie dürfen eben nicht alle Jahr ausgenommen werden, sondern können wol 2. oder 3. Jahr stehen. Diese Blume soll 4. Zoll tief in die Erde, und 8. Zoll weit von einander gepflantzet werden. Um Jacobi pfleget man sie zu setzen, so bringen sie gemeiniglich um Michaelis die Blume.

Gladioli.

Derer giebts auch unterschiedliche Arten, und weil sie gemeiniglich wie die Iris Hispanica generiren, und viel junge absetzen, so muß man sie in leicht sandigt Erdreich, im halben September im Wachsen des Lichts 3. Zoll tief in die Erde verpflantzen. Die Ausnehmung pfleget zu geschehen, um die Zeit, wenn die Tulipen ausgenommen werden.

Narcissen.

Derer sind unterschiedene Arten, welche alle einerley Wartung und Erdreich erfordern. Nemlich man nimmt alte verfaulte Dorf-Erde, oder die aus einem morastigen Teich oder Graben gebracht, und 1. Jahr gelegen ist, verfaulte Holtz-Erde, durch einander gemenget, und rein ausgesiebet, in selbige die Zwiebel gegen den Herbst im Wachsen des Lichts in guten Zeichen, nicht tiefer, als 3. Zoll, und eine Spanne weit von einander gepflantzet.

Hyacinthus.

Derer giebt es auch unterschiedene Arten, und wenn man sie in den Garten pflantzen will, müssen sie ebenfals mit Mooß vor dem Frost wohl bedecket werden. Sie wollen aber alle mit den Narcissen einerley Wartung haben.

Jasminum.

Ob nun zwar dieser Jasmin bey uns in allen Gärten bekandt ist, so bleibt es doch ein recht schön Gewächs, dessen Blume denen vorgedachten im geringsten nichts nachgiebt. So werden auch noch viel Gärtner gefunden, die sich wol sehr klug düncken, und dennoch nicht wissen, wie sie solch zart Gewächs erziehen, warten und erhalten. Demnach will ich nicht denen Gärtnern, als die mir es wenig Danck solten wissen, sondern andern Garten-Liebhabern, wie man eigentlich mit diesen Gewächs handeln soll, allhier anzeigen. Solche werden nun erstlich von den zahmen Zweigen im Frühling auf die wilden Jasmin-Stöcke geimpfet oder oculiret.

Sie werden entweder oculiret oder abgeseigt im Wachsen des Lichts in einem lustigen Zeichen. Das Pfropfen in den Stamm geht auch endlich wol an: Weil man aber dergleichen Stämme bey uns nicht haben kan, also schickt sich solches besser in Italien, da sie diese in grosser Menge haben. Man kan auch sonsten dieses Gewächse durch Einlegen von den jungen Zweiglein, oder Anhängen durch Spalt-Töpfe erziehen.

Von Blumen-Vermehrung durch die Wurtzel.

Die Aushebung wird um Jacobi verrichtet, da nicht allein ihre Blumen längst vergangen, sondern auch der Saame gantz zeitig worden, und die Blätter auf der Erden schon weggefaulet. Alsdenn werden an einem schönen Tage, da das Erdreich wohl trocken, die Zwiebeln behutsam aufgegraben, auf eine lustige, trockene und von Mäusen befreyte Kammer, die einen saubern Fuß-Boden von Brettern hat, getragen, daselbst behende, und ohne Werffen, dünne von einander gebreitet, und zwar an eine solche Seite, da die Sonnen-Strahlen nicht hintreffen können. Nach 8. Tagen, wenn sie ein wenig getrocknet, soll man sie von der anhangenden Erde, von den unnützen äussersten Schelfen, und vom verschimmelten, so etwas daran befindlich, saubern, ingleichen die jun-

jungen Sätzlinge davon sondern, und sie also vermischet nach 6. oder 7. Wochen, nemlich bis auf den halben September, auch wol bis Michael oder wol noch später, wofern das Wetter nur offen bleibet, liegen lassen. Alsdenn werden an einem Tage, da kein Ost- oder Nordwind bläset, sondern gut, still Wetter ist, im wachsenden Mond auf ein zubereitetes Beet nach der Reihe hin, zwey Zoll tief in die Erde, und zwar, daß die Spitzen oben kommen, erstlich die alten Zwiebeln, hernach auf ein besonderes Beet die jungen Sätzlinge, eben so, gesetzt; worauf man befinden wird, daß selbige das folgende Jahr, wo nicht alle, jedoch größten Theils zur Blüthe kommen. Daraus denn leicht zu schliessen ist, wie viel geschwinder und bequemer diese Vermehrung sey, gegen der andern, so durch den Saamen verrichtet wird.

Wie man Saamen von Blumen abnehmen solle, daß er früh und späte trage. It. wie die Erde zu allen Blumen soll bereitet werden, wenn man versetzet, und wie solcher zu warten sey.

Gib Achtung, welche Blumen zeitig blühen, dieselben laß zu Saamen werden, solcher Saame wird zeitig, ohngefähr 8. Tage nach St. Johannis. Wenn die Blume verdorben, so ist der Saame zeitig, den schneidet man mit den Knöpfen ab, und thut ihn heraus, wenn er dürr ist. Also auch andern Saamen nach Johannis von dem hintersten Schößling, so hat man frühen und späten Saamen, den säet man doch zugleich zu einer Zeit, als im Oster-Monat, wenn der Mond 8. Tage im Zunehmen ist, also auch mit andern Blumen und Rosen, als die Agnes, der Gras-Blumen, Winter-Neglein, weiß, roth, braun, leibfarb, Damasken-Blumen, und alle andre, doch muß man Achtung geben, welches der frühe und späte Saame sey. Diese Stücke lässet man über Winter im Garten stehen, und überdeckts mit trockenem Pferde-Mist; doch soll man den Mist nicht hart darauf legen, sondern Gäbelein einstecken, und Ruthen darauf legen, alsdenn den Mist darauf thun. Zu allen Blumen ist keine bessere Erde zu versetzen, als faule Holtz-Erde, oder Weyden-Erde, und soll man sonst andre gute feiste Erde drunter mengen. Wenn die gesäeten Blumen das fünfte Blatt bekommen, so soll man sie versetzen im Vollschein, Vormittage, mit vorgemeldeter Erde, und so bald sie versetzet, soll man sie begiessen, solcher Gestalt: Erstlich machs ziemlich naß, aber die andern paar Tage nicht so naß, daß sich das Erdreich in die Wurtzel setze. Im Sommer mag man sie über den 2. 3. oder 4. Tag, nachdem es sehr heiß, einmal begiessen, doch nicht mit frischem, sondern gestandenem Wasser.

Von Tulipen.

Wer schöne Tulipen durch Saamen gewinnen will, sammle solchen von den späten, die entweder gantz weiß, oder roth eingesprengt, auch beyderseits

seits mit schwartzen oder blaulichen Näglein gezieret sind, und zwar wenn er so reif, daß die Saam-Köpfe börsten; diesen säe er sofort denselben Herbst wiederum auf die Gefäß in solches Erdreich, wie droben gelehret worden. Nach drey Jahren allererst pflantze er die jungen Bulben in ein Garten-Beet; wenn sie darinn abermal drey Jahr gestanden, fangen sie an Blumen zu geben: Wenn nun einige neue und ungemeine darunter, so müssen sie in Zeiten abgebrochen werden, damit sie nicht in Saamen gehen, sondern vielmehr die Zwiebel gestärcket werde. Und dis ist ein Mittel, allerhand neue und zugleich ungemeine Tulipen zu gewinnen, dessen sich die Tulipisten in Niederland wohl zu bedienen wissen. Dabey man auch dieses in Acht genommen, daß allezeit die schönsten Tulipen am allerschwersten durch Saamen gezielet werden können, und daß eben dieselbige, wenn man sie Saamen tragen lässet, gemeiniglich ins Verderben gerathen.

An den Blumen den Geruch zu verändern.

Was hiervon zu melden, hat Joh. B. Ferrarius I. Flor. c. VII. aufgezeichnet, und bestehet sein Vorschlag in folgenden Stücken: Anfangs bereitet er, wie von Verwandelung der Farbe gelehret, einen Klumpen Schaaf-Mist, mit Eßig durchknetet, mischet darunter zerlassenen Mosch, Zibeth und dergleichen wohlriechende Dinge, versetzet darein ein Blumen-Pfläntzlein, und wartet dessen nach Gebühr ab, so soll in der Blume, neben dem natürlichen, auch der fremde Geruch sich mercken lassen. Darnach könte solches geschehen durch die Einweichung des Saamens in wohlriechende Wasser. Dahero pfleget man den Melonen-Saamen in Rosen-Wasser, zu Verbesserung beydes des Geruchs und des Geschmackes, vor der Aussaat einzulegen. Auch durchstechen etliche und verpflantzen die Wurtzeln des Topf-Negeleins, und fügen gantze Würtz-Negelein oder Stücke davon gespalten hinein, in Hoffnung, den Blumen dadurch einen starcken Geruch zugleich mit der Nahrung einzuflössen. Gemeine Centifolien-Rosen werden am Geruch mercklich verbessert, wenn man sie auf Muscaten-Rosen pfropfet: Ob aber Rosen an Lieblichkeit des Geruchs sehr zunehmen möchten, wenn man beym Versetzen um ihre Wurtzeln Rosen-Träntze windet, und sie damit eingräbet; oder wenn man Knoblauch und Zwiebeln nächst bey Rosen-Stauden zielet, wie Käyser Constantinus Pogonatus Lib. XI. de Agricult. c. 19. und Theophrastus L. VI. de Cauf. plant. c. 28. schreibet, solches stehet zu erfahren.

Einfache Blumen in gefüllte zu verwandeln.

Solches geschiehet durch Wahrnehmung der Mond-Wechsel, theils bey der Aussaat, theils bey der Verpflantzung. Recht in der Stunde, da der Mond voll wird, soll man Neglein, Ringel-Blumen u. d. g. säen, obschon

der Saame von einfachen wäre, so wachsen doch daraus viel gefüllte; gleichwol muß man das überflüßige Kraut zeitig abschneiden, und nicht zulassen, daß die gantze Kraft in die Blätter gehe. Eben solche Zeit muß man auch im Versetzen in Acht nehmen, und zwar die einfachen Neglein öft, als einmal im Frühling, hernach im Herbst, und folgends wiederum im Frühling versetzen, und sie indessen zu keiner Bluthe kommen lassen, sondern ihnen solches durch Abbrechung der Knospen verwehren, alsdenn werden sie im folgenden Sommer gefüllt erscheinen, wie solches Lauremberg wahr befunden. Einige wollen, daß die einfachen Narcissen durch Verpflantzung hernach gefüllte Blumen tragen.

Gefüllte Blumen zu machen.

Man soll von den Stöcken, so man gefüllt haben will, in dem Vollschein nach Ostern, an selbem Tage Vormittage, die Neben-Reiser, so von den mittlern Ausschlägen kommen, abschleissen, und lincks umwinden, hernach ein paar Haber-Körnlein und ein wenig Tauben-Gesäme auf das Umgewundene legen, und also mit einander in den Scherben, oder an den Ort, da mans hinsetzen will, eindrucken, darauf gute verwesete Weyden-Erde thun, und ein wenig begiessen, damit der Haber und Tauben-Gesämig keimen, und sich diese Wurtzeln in das bewundene Zweiglein schlagen mögen, damit es auch Wurtzel bekomme; hernach das andre Jahr wieder im Vollschein, im Zeichen des Löwen, versetzen, und keine Blumen tragen lassen, sondern die Hertz-Blättlein auszupfen, bis ins dritte Jahr, alsdenn soll mans tragen lassen, so werden sie gefüllet und schön dicke.

Doppelte Blumen zu zielen.

Nehmet zwo Zwiebeln von Tulipen, schneidet sie fast in der Mitten der Länge nach von einander; jedoch also, daß der mittelste Theil nicht verletzet werde, füget sie grade gegen einander, umwindet sie mit einem Blatt Lösch-Pappier und darauf mit einem Faden, damit es gleichsam eine Zwiebel werde, und setzet sie behörlich in die Erde, so wird ein doppelter Stiel, nicht rund, sondern etwas breit, hervorwachsen, und die Blume oben darauf wird zwey Tulipen-Blätter an der Zahl haben. Wer aber dieses Kunst-Stück der Verdoppelung versuchen will, muß nicht nur ein paar Zwiebeln, sondern derer eine gute Anzahl zusammen binden, sintemal unter zehen und zwölf Paaren kaum eines oder das andere wohl zu gerathen pfleget, auch soll solche Verdoppelung nach etlicher Meynung geschehen können durch Zusammensetzung des Saamens, also daß man in Klümplein Schaaf-Mist etliche Saamen-Körner fest zusammen drückt, ein Pappier einfach darum wickelt, es also in bequem Erdreich gräbet, und zur Nothdurft begießt, so wird ein Gewächs mit doppelten Blättern oder

Blu-

Blumen daraus. Man könte auch sothane Saamen in ein dünnes Röhrlein, so oben enger als unten, schütten, nachmals aufgericht eingraben, damit die hervorstossende Stiele durch die Engigkeit an einander wachsen, und an statt etlicher kleinen, ein eintziges starckes Gewächs zu machen gezwungen werden.

Vom Beschneiden.

Es sind vornemlich acht Ursachen, warum man die Gewächse, sonderlich die Kräuter zu beschneiden pfleget. 1. Damit sie dicker wachsen, wie zu sehen ist an der Raut, Salbey, Lavendel, Ysop, Tymian, Lauch, ingleichen an Rosen, Rein-Weyden, Hagedorn. 2. Damit sie ihre Kraft in der Enge, und auch länger beybehalten; denn ohn Beschneiden wachsen sie zwar höher, werden aber Kraft-loß, oder gar untauglich, als der Weinstock. 3. Damit sie einen lieblichen Geschmack gewinnen, wie geschiehet am Kohl und Böthe, welche nach Abnehmung der ersten Blätter schmackhafter werden. 4. Damit sie grössere oder auch volle Blumen tragen, wie an Topf-Neglein geschiehet, wenn man ihnen einige Zweige und Knöpfe benimmt, daß die übrigen dadurch mercklich verbessert werden. 5. Damit die Frucht desto bequemer zeitigen möge, wie man deswegen die überflüßige Rancken an Kürbiß zu beschneiden pfleget. 6. Damit sie nicht in Saamen und Blumen schiessen, zu welchem Ende man die Salbey, Majoran, Ysop und Raute in einem Sommer wol zwey oder dreymal beschneidet. 7. Damit sofort das Abgeschnittene zur Speise gebraucht werde, als Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie, Kerfel, Spinat. 8. Endlich auch zur Zier. Also pflantzet man um die Beete Salbey, Raute u. d. g. und stutzet sie oben ab, gleich dem Buchsbaum. Das vornehmste Werckzeug ist ein gutes Messer und Hand-Scheer, als welche zuweilen füglicher zu gebrauchen. Ist aber etwas auf die Zeit zu beschneiden, so wird eine Heck-Scheer erfordert. Auch muß man diese Garten-Arbeit nicht nach Gedüncken bestellen, sondern auf die Jahrs-Zeit Acht haben. Also stutzet man die Hecken am bequemsten nach Johannis, Salbey, Raute u. d. g. beschneidet man einmal im Frühling, und noch einmal im Sommer; im ausgehenden Herbst aber ist es nicht so sicher, dieweil die einfallende Kälte in den Schnitt schlagen, und die verwundete Kräuter verderben möchte. Man muß auch die Mond-Wechsel observiren, sintemal diese Arbeit allezeit mit wachsendem Mond verrichtet werden muß: Jedoch was insonderheit den Buchsbaum um die Beete anlanget, weil man an selbigen keine hohe Erlängerung suchet, so kan er bald nach dem vollen Licht gestutzet werden. So muß man auch auf die Beschaffenheit der Luft mercken; denn Zwiebeln, Lauch, Knoblauch u. d. g. hohlstängeligte Kräuter müssen bey Regen-Wetter nicht abgeschnitten werden, sonst fliesset die Feuchte in den Stengel, und verursachet ihnen eine verderbliche Fäulniß; mit andern Ge-

wächsen aber hat es keine solche Gefahr. Das Stutzen der Hecken geschiehet füglich nach einem Regen, oder im Morgen-Thau, weil alsdenn die Schneide der Scheere viel frischer fasset, als bey grosser Dürre. Schließlich soll man sich hüten, daß man kein Gewächse, weil es noch zart, und die erste Blätter treibet, beschneide, sondern man soll es vorher feste Wurtzeln setzen lassen; daß man kein Gewächs gerade im Knoten zwischen der Wurtzel und Stengel, sondern etwas über demselben Knoten abschneide, sonst vergehts; daß man nicht ohne Unterscheid den Gewächsen die Gipfel abschneide, sondern nur denen, die solchen Oberschnitt vertragen können. Hingegen sind etliche, welchen man nur die Seiten-Blätter abbrechen muß, als Kohl, Lactuc, Endivien u. d. g. Also wer der Sonnen-Blume den Gipfel abschneiden wolte, würde wenig Gutes stiften.

Wie man Artischocken erzeugen soll.

Diese werden im Mertz gesäet, weil es aber gar langsam damit hergehet, ists viel besser, daß sie von den Neben-Schossen oder Encken der alten Artischocken fortgepflantzet werden. Diese pfleget man im Mayen, und den vollen Mond, ohngefähr 2. Fuß von einander zu pflantzen. Hierzu muß die Erde Knies tief aufgehackt, gereiniget, und mit gutem alten Mist wohl vermischt werden. Es wäre auch gut, wo es seyn kan, daß man einen Platz darzu erwählte, der gegen der Sonnen gelegen, und so viel möglich, gegen Norden etwas beschirmet wäre; wenn dergestalt damit fortgefahren wird, so bringen sie gegen den Herbst ihre Frucht. Gegen Winters werden sie bis auf einen Fuß hoch von der Erden abgeschnitten, das Fuß hoch stehende Kraut wird, gleich den Endivien, oben zusammen gebunden, mit Erde so hoch bedecket, daß das Kraut zwey Finger hoch oben am Ende rausraget, und dann mit Pferde-Mist über und über beleget, so kan ihnen dann weder Frost noch Regen nicht leichtlich schaden.

Wie man Melonen zeugen soll.

Zuförderst ist vonnöthen, daß man sich nun um guten auserlesenen Saamen aus Italien, Franckreich, Ungarn oder Niederland bewerbe, damit der überflüßige Fleiß und Mühe, so sie ohne dis vor andern Küchen-Gewächsen erfordern, nicht vergeblich angewendet werde. Auch kan man die Kerne von den besten und frühzeitigsten Melonen, die in dem Garten gewachsen, oder deren Frucht man selbst genossen, aufheben. Ferner ist nöthig, daß man zu deren Pflantzung einen solchen Ort und Platz erwähle, welcher wohl gegen der Mittag-Sonne liege, und vor bösen schädlichen Winden befreyet sey. Zu mehrer Versicherung umziehet man solchen Ort mit einem Geländer von langem Stroh, in Form als Stroh-Matten gebunden, und befestigets mit starcken Pfählen, daß es die Win-

de nicht loßmachen können. Darnach will das Mist-Beet nicht obenhin, sondern mit Fleiß zubereitet seyn. Solche Zubereitung aber kan auf folgende Art geschehen: Erstlich braucht man dazu höltzerne lange Kasten, zween Fuß hoch, selbige füllet man bis auf die Helfte mit Roß-oder Schaaf-Mist, die andre Helfte bis oben beschüttet man mit gesiebter guter Erde, der Kasten aber wird gestellet an eine Mauer oder Geländer, woselbst er von schädlichen Nord-Winden befreyet, hingegen von Süd-Ost freye Sonne habe, und derselben ungehindert geniessen möge. Wenn nun das Melonen-Beet jetzt beschriebener Massen bereitet ist, so setzet man den Saamen, nachdem er zuvor in Milch oder gezuckerten Rosen-Wasser geweichet, um den Vollmond, wie gemeldet, hinein. Die beste Zeit den Saamen in das Erdreich zu bringen, ist in unsern kalten teutschen Landen zu Ausgang des Mertzens oder Anfang des Aprilis, alsbald vor oder nach dem Vollmond, und mag am bequemsten also verrichtet werden: Man drücket mit einem liegenden geraden Stabe einige lange Striche, etwan drey oder vier Zoll weit von einander, gelinde in das Erdreich, machet hernach Löcher in die Striche gleichfalls drey oder vier Zoll weit von einander, und so tief, als das halbe Erdreich, so über den Mist geschüttet ist, in ein jedes der eingedrückten Löcher leget zwey oder drey Saam-Körnlein, scharret die Erde wieder darüber, und klopfet sie fein sanfte zu. Ausser dem ist wohl Achtung zu geben, weil die Erhitzung des Mist-Beetes Anfangs zu heftig, daß man den Saamen nicht eher stecke, als bis darinn eine temperirte Wärme verspüret werde, welches ohngefähr den dritten Tag nach der Zurüstung geschiehet. Alle Nächte, wie auch am Tage, so es rauh und unfreundlich Wetter ist, muß man das besagte Mist-Beet wohl bedecken, es geschehe nun gleich mit Holtz-Thüren, Stroh-Matten oder Rohrflechten. Wenn nun die Aussaat auf itzt bemeldete Art verrichtet worden, auch das Wetter favorable und gut, so kommen die ersten Blättlein gemeiniglich in 6. Tagen, oder noch eher hervor, da denn das Bedecken am fleißigsten beobachtet seyn will, mit welchem man auch fortfähret, bis dem Pflänztlein das 5te oder 6te Blatt gewachsen, alsdenn ist es Zeit, sie zu versetzen. Mit diesem aber hat es folgende Bewandniß: Man muß hierzu lange Beete von mürben und fettem Grunde in Bereitschaft halten, und darein sie zwey oder drey Fuß weit von einander versetzen, die Löcher müssen ohngefähr einen Schuh breit und tief seyn. Solch Versetzen soll vermittelst zweyer von eisernem Blech gemachter Verpflantzer geschehen, so beyde eine Form und Weite haben, mit dem einen hebet man so viel Erde aus auf dem zubreiteteten Pflantz-Beet, als es in sich fassen kan; mit dem andern aber hebet man aus auf dem Mist-Beete ein Melonen-Pflänztlein, also daß der Mutter-Grund gantz daran bleibe, und setzet es so bald in das gemachte Loch des Pflantz-Beetes, nimmt alsdenn den Drat aus dem Versetzer, und öffnet ihn so viel, daß

er gemählich kan heraus gezogen werden, die Pflantze aber mit dem Erdreich darinn bleibe. NB. Weil aber nicht überall solche Verpflantzer gebräuchlich, als ist folgender Unterricht zu merken: Obbemeldete Löcher mag man mit gutem alten Mist bis auf 2. Finger zufüllen, in der mitten aber ledigen Platz lassen, darein man die jungen Melonen-Pfläntzlein mit ihrem Mutter-Grund, (als woran das meiste gelegen,) setzen könne; im Ausziehen soll man der kleinen Wurtzeln so viel möglich verschonen, welches denn geschicht, wenn man den Grund zugleich mitnimmt, so viel und tief, als einer mit beyden Händen fassen kan, und wenn der Ort nahe, soll man denselben nicht aus den Händen lassen, sondern so stracks dahin tragen und setzen. Diese Arbeit aber soll gegen Abend, und, so viel es möglich, an einem hellen Tage verrichtet werden. So auch die Zeit warm und trocken, sollen sie des Tages vor der Sonnen gedecket werden, wenigstens 5. oder 6. Tage lang, damit dergestalt die neuen Pflänzlein im Schatten bleiben, bis daß man siehet, daß sie anfangen zu wachsen, und zuzunehmen, indessen muß man sie auch bewässern, und oft saubern vom aufwachsenden Unkraut, damit sie bald Erde fassen, und desto frecher fortwachsen mögen. Weil auch die Melonen ferners die Eigenschaft und die Natur an sich haben, daß die Frucht niemals aus dem ersten Grad, oder so genannten Hertz-Keimen, sondern allezeit aus denen Neben-Aesten hervor wächset, also muß man denen zeitlich vorkommen, widrigenfalls die Frucht mercklich verhindert wird. Dieses geschiehet aber also: Wenn das Melonen-Pfläntzlein etwan 5. oder 6. Blätter bekommen, soll man ihm das Hertzlein oder die Spitze säuberlich mit den Fingern ausbrechen, (jedoch nicht mit Abklemmung der Nägel, sondern mit Ausstopffung eines Fingers, so giebt es alsdenn bald Aeste oder Neben-Schosse, die bald anfangen Frucht zu zeigen; welches sonst gar langsam geschiehet, so man alles ohne Unterscheid aufwachsen läßt. Es ist aber an solchem Ausbrechen allein nicht genug: Denn es giebt auch unter den Neben-Schossen oder Aesten zuweilen wilde Rancken, so gantz unnütz und nichts als ledige Blumen ohne Frucht hervor schiessen. Da wird nun eine fleißige und langwierige Erfahrenheit erfodert, daß der emsige Gärtner derer vorsichtig wahrnehme, damit er sie fein zeitlich abbreche, und die guten Schosse an ihrer Fruchtbarkeit nicht verhindert werden.

Erwähntes Ausbrechen, soll nicht nur einmal, sondern so oft man siehet, daß die Stauden zu viel in das Kraut wachsen wollen, geschehen, welches verhindert, daß sie nicht zu geil werden; hingegen kan die Frucht ihre Nahrung besser bekommen, da sie sonst in so grosser Anzahl desto weniger groß wachsen wird. Wenn derowegen eine Staude 3. oder 4. Melonen hat, ist es schon gnugsam. Sonst muß man bey den Melonen auch in Acht nehmen, daß die Aeste oder Rancken nicht verwirret werden, und nicht unförmlich unter einander aufwachsen; daher

her müssen sie über das Beet auf beyden Seiten ordentlich und zierlich ausgebreitet werden.

Was bey dem Wachsthum der Melonen zu beobachten.

1.

Ist in unsern kalten Landen, sonderlich bey späten Jahr-Gängen, sehr nöthig und gut, daß man die Melonen zu Abends bey kaltem Wetter, desgleichen, so man Hagel und Schauer besorget, fleißig bedecke; dieses kan in vornehmen Gärten mit gläsernen, in gemeinen Gärten mit hierzu bereiteten Stroh-Glocken füglich geschehen, damit sie von der Kälte nicht beschädiget, noch vom Hagel oder Kiesel zerschmettert werden mögen.

2. Beliebet denen Melonen das Begiessen, sonderlich bey grosser Hitze und dürrem Wetter, es muß aber zu bequemer Zeit, und mit rechter Masse vorgenommen werden, insonderheit soll man der Blätter und Frucht in der Jugend verschonen, und sie nicht netzen, oder so es ja seyn muß, nur so wenig als es möglich. Vornemlich soll man das Besprengen oder Begiessen unterlassen, sobald die Melonen-Kerne hervor sprossen, sondern damit warten, bis sie in etwas erstarcket; nachmals soll es meist bey grosser Dürre, nicht aber mit frischem Brunnen- sondern gelindem weichen Wasser, so etliche Stunden an der Sonnen gestanden, geschehen, da muß man sie denn bloß an den Wurtzeln, sonderlich mit wöllenen Lappen angelegt, befeuchten, die Blätter aber und Frucht soll man, wie gemeldet, damit verschonen. Solch Benetzen oder Begiessen muß nicht immer vorgenommen werden, sondern nur so lange bis die Frucht über den halben Theil kommen, und etwan einer ziemlichen Faust groß worden, alsdenn soll man mit der Wässerung einhalten; denn wenn die Melonen anfangen zu reifen, so beliebet ihnen vielmehr das Trockne, als die Feuchtigkeit, ja je trockner die Zeit gegen ihre Zeitigung, je besser und wohlgeschmackter werden sie.

3. Wenn nun die Frucht in etwas erstarcket, muß sie nicht auf der Erden liegen bleiben, damit sie nicht den Mist-Dampf noch Erden-Geschmack an sich ziehen, oder bey überflüßigem Regen-Wetter von unten auf dem Lager erfaulen, sondern sie müssen auf gebrochene Stücklein Schiefer oder Ziegel-Steine geleget werden, als auf welchen sie auch wegen Gegenwürckung der Sonnen-Strahlen gleichsam gedoppelte Wärme empfinden. NB. Wobey abermal zu mercken, daß solch Unterlegen nicht zu frühzeitig geschehe, denn die junge Frucht mag nicht leiden, daß sie viel berührt, noch zu früh was drunter geleget werde, massen sie solches an ihrem Zunehmen verhindert; wenn nicht starckes Regen-Wetter einfällt, soll mit dem Unterlegen eingehalten werden, bis sie meist ausgewachsen.

4. Man soll sie auch auf einmal nicht völlig umkehren, weil solche Verdrehung dem Stiel verderblich, daß nachmals die Frucht ihre fernere Nahrung nicht

nicht wohl bekommen kan; sondern man soll dieselben nach und nach allmählich umwenden, damit es dem Stiel nicht schaden, hingegen die Frucht desto besser reifen möge.

5. Im übrigen ist zu mercken, daß die wachsenden Melonen durchaus nicht viel betastet seyn wollen. Was nun endlich die Reif- oder Zeitigung anlangt, so will keine Frucht also zu rechter Zeit abgenommen seyn, als die Melonen: Denn wenn die Abnehmung zu früh oder zu spät geschiehet, ist es der Frucht mercklich nachtheilig. Derohalben ist nöthig, daß man des Tages zum wenigsten drey oder viermal die Melonen besuche, widrigen Falls überreifen einige gar leicht, werden mülbigt, weich, voll Wassers und abgeschmackt, sonderlich die kleinen Zucker-Melonen.

Wie zu erkennen, wenn die Melonen reif sind.

1.

Wenn es scheinet, daß sich der Knopf oder Stiel von dem Leibe der Frucht ablösen will.

2. Wenn die kleine Rancke, daran der Knopf oder Stiel sitzt, zu vertrocknen anfäher.

3. Wenn die Frucht beginnet von unten gelbe zu werden.

4. Wenn die Melonen beginnen einen guten lieblichen Geruch von sich zu geben. Die aber täglich mit dergleichen Garten-Werck umgehen, haben diese Erkänntniß aus dem Gesicht, und wissen sie zu unterscheiden an Veränderung der Farbe, wenn sich nemlich dieselbe schön gelbe zwischen den Rippen zeigen.

Was bey der Abnehmung der Melonen in Acht zu nehmen.

Die Melonen soll man des Morgens früh, ehe die Sonne aufgehet, und wenn sie, wie gemeldet, sich von ihren Stielen anfangen loßzulösen, darzu auch an beyden Spitzen einen annehm- und lieblichen Geruch von sich geben, abnehmen oder einsammlen. Im Fall sie aber über Land oder in die Ferne versendet werden sollen, muß man sie etwas zeitlicher abnehmen, sobald sie nemlich sich etwas zu verändern anfangen, den Stiel aber soll man ohngefähr einer Spannen lang dran lassen, bloß mit den Händen abreissen, und ja kein Messer oder Eisen darzu gebrauchen, so mag alsdann die Frucht erst unter Weges zu ihrer vollkommenen Zeitigung gelangen, welches aber das Abschneiden verhindern würde. Im Fall man sie aber bald essen will, so nimmt man sie gantz reif ab, und dieweil an einer warmen Melonen keine Annehmlichkeit, so leget sie in einen Eimer frisches Wasser zur geschwinden Abkühlung.

Die übrigen reifen Melonen, so man etwas länger aufbehalten will, leget man auf ein Bret, in einen Keller, oder sonst kühlen Ort, so werden sie bald mürbe, inzwi-

inzwischen aber soll man zusehen, daß man sie wohl vor Katzen verhüte, denn sie sind denen Melonen sehr hold. Dafern im August-Monat zu viel Regen einfiele, und daher zu besorgen, daß die spätesten Melonen schwerlich zur völligen Reifung gelangen würden, so breche man sie lieber ab, und lege sie in trocken Erbsen Stroh, darinnen können sie vollends zeitigen.

Woraus man eine vollkommene gute Melone erkennen soll.

1.

Sie muß nicht zu grün seyn.

2. Sie muß volle Nahrung gehabt haben, und an einer starcken lebhaften Pflantze gewachsen seyn.

3. Sie muß auch nicht durch allzu heftige Hitze, zu einer gar zu schnellen Reifung getrieben seyn.

4. Sie muß einen dicken, kurtzen und etwas gelöseten Stiel haben.

5. Sie muß fein aufgeschwollen und schwer in der Hand seyn.

6. Sie soll nicht weich, sondern härtlich im Drücken sich befinden.

7. Sie muß inwendig ein dick satt Fleisch oder Marck und trockne Höle haben, schön röthlich seyn, und so man sie schüttelt, nicht schattern noch schwancken; dafern sie aber dergleichen Eigenschaften an sich nicht haben, ist es viel besser, man gebe sie als eine untüchtige und den Menschen ungesunde Frucht (s. v.) den Schweinen oder anderm Vieh, als denen sie sehr angenehm sind.

Was allerley Gewächse des Küchen- und Blumen-Gartens eigentlich für Erdreich erfodern.

Ein fettes und etwas feuchtes Erdreich, so entweder von Natur also, oder durch Mühe und Arbeit darzu bereitet wird, erfodern die Kraut-Kohl- und Küchen-Gärten, zu deren Pflantzen, als Endivien, Wegewartz, Lactuc, Mangolt, krause und braune Kohl, Welsch- und Blumen-Kohl, unterschiedene Arten des Rettigs, Meer-Rettig, Sellery, Garten-Rapuntzel, Portulac, Spargel, Hoppen, Artischocken, Melonen, Gurcken, Fenchel, Bohnen, Türckischer Weitzen Zwiebeln, über dieses kleine und grosse Sonnen-Blumen, Majoran, Rosmarin, Türckische Viol. In eine leichte und mürbe Erde setzet man die Wein-Raute, Knoblauch, Petersilie, Safran, Hysop, Saturey, welschen Quendel.

Die Stauden lieben gleichfalls ein gut dünn Erdreich, (verstehe aber keinen brennenden Sand;) das sich zwischen den Fingern zerreiben lässet, und nicht gar zu mager ist.

Die Stauden-Gewächse sind der Weinstock, Berbes-Staude, Buchs, Süß-Holtz, Wacholder, Rose von Jericho, allerhand Arten Rosen, Johannes-Beeren, Stickel-Beeren, Bromm- Holl- und Him-Beeren; alle diese Gewächse und Stauden lieben ein fettes hartes Erdreich. Eine mittelmäßiges aber, nem-

lich nicht gar zu fett, auch nicht gar zu dürr, erfodern die Blumen, und sonderlich die Zwiebel-Gewächse, Tulpen, Kaysers-Cronen, Anemonien, Türckische Bünde, Gold-Wurtz, Lilien, Narcissen, Hyacinten und dergleichen. Daher wenn in Blumen-Feldern der Grund zu fett oder zu geil ist, pfleget man das dritte Theil Sand darunter zu mengen. Ein Gärtner hat auch fleißig auf die Gewächse Acht zu geben, welche in freye Sonnen-Luft, und welche in Schatten gesetzt werden sollen, als da sind Erd-Beere, Majoran, Rosmarin, Blumen-Stauden, blau und weisse Mertz-Viol, Cyclamen oder Schweins-Brodt, Venus-Nadel, Hasel-Wurtz, Lilium-Convallium, Schlüssel-Blumen, Weiß-Wurtz, diese alle können die freye Luft und Sonne nicht vertragen, und wollen also lieber im Schatten stehen. Andere wollen eine freye Luft, offenes Feld und Sonne haben, als die Kürbiß und Cucumern, Melonen, Saffran, Fenchel, und fast die meisten Blumen und Bäume.

General-Bericht, was ein rechtschaffener Gärtner in den zwölf Monaten des Jahres bey seiner Garten-Arbeit zu beobachten hat.

I. JANUARIUS.

1. Im Blumen-Garten.

Wegen der kalten Winters-Zeit ist in diesem Monat bey dem Lust-Garten noch nichts sonderliches zu thun, als daß der Gärtner nach den Gewächsen in der Gewächs-Stube fleißig siehet, ob eines oder das andere Schaden bekommen, ob das Begiessen nöthig, ob die zarten Gewächse, als Nelcken, und dergleichen mit Schimmel überzogen, welches gemeiniglich, wenn sie zu feucht ins Winter-Haus gebracht worden, geschieht. Daher muß man sie davon reinigen und saubern. Denen Gewächsen zum besten kan man mit Sommer-warmen Wasser am Rande der Geschirre, etwas die Erde, wenn es nöthig ist, befeuchten, doch ohne Berührung des Stammes und der Zweige; sonderlich, wenn an Pomerantzen und Citronen-Bäumen das Laub welck und weich anzugreifen ist, so will Zeit seyn, daß man sie begiesse. Weil auch den Citronen das Laub im Winter gern abfällt, so soll man Wasser mit Wein mischen, auch das Wasser, worinn frisch Fleisch gelegen, untermischen, und damit die Erde am Rande der Geschirr befeuchten, wie auch sonst alle Indianische Bäume, so im Winter zuweilen ihr Laub abfallen lassen, also begiessen, und wenn etwan ein gelinder Tag ist, einige Fenster und Thüren eröffnen, damit frische Luft zu denen Gewächsen kommen kan. Anemonien und Ranunculos kan man auch mit diesem vollen Mond pflantzen und einlegen. Ubrigens mag ein Lust- und Blumen-Gärtner in der

Stube allerhand Stöcklein schnitzen und anfärben, die Nelcken und andere Gewächse damit anzubinden, auch Geländer machen zu denen Gewächsen, die daran aufwachsen müssen, als: Momordica, Nasturtium Indicum, Smilax, Solanum-Ægyptiac. Jasminum-Indicum, Rubrum & Americanum &c. und endlich die Blumen-Saamen, so noch auszumachen sind, vollends ausmachen und verwahren.

2. Im Küchen-Garten.

Weil in diesem Monat alles vom Schnee bedeckt ist, so kan der Küchen-Gärtner in seinem Garten, auch nichts sonderliches vornehmen, als nur einige Gefässe von Kressen, Lactuken und Radiesen besehen, sie bey gutem Wetter an die Sonne stellen, und wenn es kalt, wieder in die Gewächs-Stube bringen, bey gelindem Wetter aber zur Hand ein Mist-Beet machen, solche 5. Schuh tief, und auch so breit graben, mit gutem frischen Pferde-Mist ausfüllen, und dicht auf einander, der Erde gleich, treten, allerhand frischen Salat-Saamen, auch von Radies und Monat-Rettigen darein säen, und solche vor der Kälte fleißig bedecken. Offtmals geräth es; wenn aber gar zu scharfe Kälte continuiret, so ists vergeblich: Daher wirds auch ein verlohren Mist-Beet genennet, man kan es aber doch brauchen, und hernach junge Melonen oder Gurcken darein setzen. Ist es Wetter, daß man in die Erde kommen kan, so soll er das Land, das vor dem Winter nicht ist umgegraben worden, vollends umgraben, und, wo es nöthig, mit gutem Küh-Mist düngen, im übrigen aber nach den Küchen-Gewächsen im Garten und Keller fleißig sehen, theils, als Artischocken, wenn es das Wetter leidet, des Tages 2. oder 3. Stunden oben aufdecken, theils, als Endivien u. d. g. wenn sie faulen wollen, herausnehmen und etliche Tage abtrocknen lassen, und alles, was faul ist, von dem guten wegthun.

3. Im Baum-Garten.

Wo es in diesem Monat gelinde Tage giebet, und das Erdreich offen ist, soll er die Bäume, wenn sie es nöthig haben, aufhacken, und kurtzen Mist um die Wurtzeln, doch nicht um die blosse Wurtzeln, sondern daß die Erde nur bedeckt bleibe, legen, oder um die Wurtzeln der Bäume einen Graben machen, den Mist darein legen, und wieder Erde drauf thun; an den andern Bäumen, so vor dem Winter nicht geräumet, noch um die Wurtzel aufgehacket worden, solches vollends verrichten, im übrigen auch Schlamm oder Gassen-Koth um die Bäume, daß die Fettigkeit durch den Regen und Schnee wohl einziehe, schütten, die Raupen-Nester von den Bäumen abnehmen; so es offen Wetter, und man in die Erde kan, allerhand Bäume an hohen trockenen Orten mit und nach dem vollen Mond verpflantzen, auch einige Stämme, um sie in die Baum-Schule zu setzen, suchen und ausgraben, ferner gute starcke Pfähle, die jungen Bäume zu

binden, bey Zeiten spitzen und zuhacken, schließlich aber alle Bäume wohl besehen, ob ihnen einiger Unfall möchte zu Handen stossen.

II. FEBRUARIUS.

1. Im Blumen-Garten.

In diesem Monat kan der Gärtner sein Blumen-Mist-Beet ausräumen, und ein gut Theil guter Erde zu allerhand Gewächsen, die in Kasten und Scherben dicht und genau an einander vorm Winter gesetzt sind, zurichten, auch wieder nach seinen Gewächsen sehen, und was solchen mangelt, ihnen wieder zu recht helfen, wenn gelinde Wetter ist, die Fenster, damit die Gewächse frische Luft bekommen, am Tage öffnen, über dieses von allerhand Kernen, so harter Natur sind, und lange in der Erde liegen, Canna Indica, Lorbeer-Beer, Cypressen-Saamen, Dattel-Kern, Muscaten-Nuß, so frisch sind, Calecutischen Pfeffer, Genista Hispanica, und andere Arten noch mehr, welche, wenn sie zuweilen begossen werden, in der Stube auskeimen, daß sie alsdenn desto eher im Garten auswachsen, in die Geschirr setzen, auch allerhand Anemonien Ranunculos &c. mit dem vollen Mond, in gute Holtz-Erde mit Bach-Sand vermenget, pflantzen, und solche im Gewächs-Hause verwahren. Und ob er solches im Januario auch schon gethan, so mag ers in diesen und denen folgenden Monaten, damit er von Monat zu Monaten Blumen davon haben möge, weiter vornehmen, auch nach denen Indianischen Gewächsen sehen, denn da ist Aloës, Ficus indica, Planta indica, Colosium, Canna indica &c. was an solchen faulen will, ausschneiden, und den Ort mit Kreide bestreuen; von denen gedachten Gewächsen aber keines im Winter begiessen, denn ie trockner sie gehalten werden, je besser ist es ihnen; ferner, wenn das Wetter gelinde und die Erde offen ist, die Blumen-Felder zurichten, düngen und umgraben; im Vollmond im Löwen oder Zwilling Levcoien- und Nelcken-Saamen in Kästen säen, und sie früh zu pflantzen, im Gewächs-Hause verwahren; den fremden Blumen-Saamen aber, den er erst bekommen, in Geschirr, jede Art besonders, säen, und also, ob sie gut oder böse seyn, probiren.

2. Im Küchen-Garten.

Hier soll er nun die Mist-Beete räumen, und neue machen, um allerhand Küchen-Saamen hinein zu säen, als von allerhand Arten frühen Salate, zum Verpflantzen, item Radies, Monat-Rettige, Sellery, Porrum, Blumen-Kohl, frühen Wirsig, weissen und rothen Kopf-Kohl, Majoran, und andere Küchen-Kräuter, auch Römische Bethen, Artischocken, Cardonen um den Vollmond, frühzeitige Erbsen an einen warmen Ort, an das Mist-Beet, und was sonst noch mehr, welches hernach frühzeitig kan verpflantzet und bey Zeiten zur Speise gebraucht werden; damit er aber alles, was gesäet, des Tages sowol als des Nachts vor dem Frost bedecken könne, soll er gute dicke Decken, welche mit Nägeln und Latten

Latten zusammen gemacht worden, verfertigen, ferner auch in diesem letzten Viertel Zwiebel-Saamen in gut gedüngt Erdreich, wie auch Haber-Wurtzeln, Scorzonera, Zucker-Wurtzeln, Pastinacken und Petersilien-Wurtzel-Saamen, im irdischen Zeichen, als Steinbock und Stier, in ein tief umgegraben, gut und mürbe Land, so nicht zu trocken, einsäen, ingleichen an eine Mauer und Rabatten, die von kalten Nordwinden befreyet, und wo die Mittags-Sonne lieget, allerhand früh Salat-Saame, jede Art besonders, item Sommer-Rettige, weissen Kohl, Savoyen-Bethen-Kohl-Saame, u. d. g. ferner an einen nicht so gar sonnigten und etwas feuchten Ort, Petersilien zu Kraut, wie auch Löffel-Kraut, Körbel, Spinat, rc. im Wachsen des Mondes. Wenn gelinde und nicht zu kalt Wetter ist, im ersten Viertel und lustigen Zeichen, an einen warmen Ort, wo die Mittags-Sonne hinkommt, Früh-Erbsen, jedoch uneingeweicht; damit sie nicht erfrieren, pflantzen, ingleichen etwas grosse Bohnen. Er kan auch wol der Erde gleich ein Mist-Beet machen, die Früh-Erbsen drein zu pflantzen, und solche vor dem Frost des Nachts bedecken, so kan man sie desto eher haben. Auch soll er im Wachsen Spargel-Saamen in ein gut fett Land stecken, braunen Kohl-Saamen säen, und wenn das Wetter gelinde, die Artischocken abermal oben am Tage ein wenig lüften, nebst diesen die Wurtzeln, Blumen-Kohl, Winter-Endivien, und was sonst im Keller ist, besichtigen, und wenn sie faulen, austhunen und abputzen, etliche Tage abtrocknen lassen, und hernach wieder einsetzen, auch sonst das Wurtzel-Werck alles ausnehmen, und was drunter faul ist, wegthun, das gute wieder einlegen, und zur Speise vollends verwahren; wenn noch Zeit übrig ist, die Erbs-Re[illegible]r zu recht hacken, Bohnen-Stangen spitzen und anspitzen, die Länder, welche vor dem Winter zu Kohl noch nicht gedünget und umgegraben worden, vollends bestellen lassen.

3. Im Baum-Garten.

Wenn das Wetter offen, kan er allerhand Bäume und Stämme, sowol Kern- als Stein-Obst, mit und nach dem vollen Mond, in gutes Erdreich verpflantzen, und was bey Aufräumung und Düngung der Bäume noch übrig geblieben, vollends, weil im folgenden Monat weiter bey dieser Arbeit nichts vorzunehmen ist, endigen: Hingegen im wachsenden Mond den Anfang machen, und die Bäume, sonderlich allerhand Stein-Obst, als Mandeln, Kirschen, Pflaumen, Apricosen, Pfirschen rc. pfropfen und absäugen, (wenn er zwey Jahr zuvor seine gerade Stämme derer Arten Bäume gesetzt,) doch dabey auf ein gut Zeichen Achtung geben, und die Nord- und Ost-Winde meiden, ja wenn solche wehen, sodann gäntzlich mit der Pfropf-Arbeit inne halten, ingleichen diese, wenn ein böses Zeichen, als Scorpion, Krebs und Fisch verhanden, nicht vornehmen, sondern bis wieder ein gut lustiges Zeichen, als die Waag und Zwilling, regiere,

warten; im letzten Viertel den Anfang machen, die niedrigen Bäume zu beschneiden, und zwar zum ersten die Birn-Bäume, und zuletzt die Aepfel-Bäume; wie denn diejenigen, welche an eine Mauer gepflantzet, allemal eher, als die an der freyen Luft stehen, beschnitten seyn wollen. An manchen Orten können die Pfirschen, Apricosen- und dergleichen Spalier-Bäume an dem Mauer-Geländer auch wohl beschnitten werden, aber auf einmal nicht zu nahe an den Stamm, sondern es muß ein Zacken eines Zolles lang wegen der Nacht-Fröste, daß sie nicht sobald in den Stamm schlagen können, stehen bleiben, und wenn die Bäume zu treiben anfangen, und warm Wetter verhanden ist, hernach glatt am Stamme abgenommen, und die Stelle mit Baum-Wachs bekleibet werden. In diesem letzten Viertel soll er auch an einem stillen und hellen Tage, wenn es gelinde ist, gegen den Mittag in obersten Gipfel seine Pfropf-Reiser, und zwar die zeitigsten, und von solchen Bäumen, so das folgende Jahr sich zeigen, voll zu tragen, brechen, und zwar an dem Ort, wo eine Trag-Knospe nahe dabey sitzet, solch Reis aber mit einem daran gebundenen Zettel zeichnen, was er für Arten abbreche, damit nicht eines unter das andere gemenget werde. Wenn solche Reiser gebrochen sind, muß er sie in frischen Moos binden, und im Keller in frischem Sand bis zur Pfropf-Zeit verwahren, oder, wofern er sie verschicken soll, alsdenn von Kreide und Honig einen Teig machen, sie ein Glied lang darein stecken, und ferner mit frischem Moos verwahren, in eine Schachtel legen, daß keine Luft dazu kommen kan, so werden sie lange gut bleiben.

III. MARTIUS.

1. Im Lust-Garten.

Weil dieser Monat ein Vorbot und Anfang des Frühlings ist, indem nunmehr allerhand Blumen und Kräuter sich erzeigen, und also die Erde, als eine verschlossene Schatz-Kammer sich allgemach wieder öfnet, so hat ein Gärtner in seinem Blumen-Garten die Arbeit auch darnach einzurichten. Daher soll er vor allen Dingen seine Gewächse, als da sind Levcoien, Nelcken, Lorbern, Granaten, Myrthen u. d. m. so harter Natur sind, wenn es warm und gut Wetter, am Tage wieder etwas an die Luft bringen, doch nur so, daß sie etwas Mittags-Luft und Sonne haben mögen, dazu denn die Fenster und Thüren alle geöfnet und gegen den Abend wieder zugemacht werden. Wenn einige das Begiessen nöthig haben, muß man mit gelindem Wasser ein wenig die Erde befeuchten, doch ohne Berührung des Stammes. Gegen das volle Licht soll er das Blumen-Mist-Beet machen, und darein seinen Blumen-Saamen, als da sind Levcoien, Nelcken, Flores africani & mexicani, Balsama mas & foemina, Nasturtium indicum, Amarantus tricolor & spicatus var. spec. Cyanus moschatus, Flos admirabilis, Ricinus americanus, Convolvulus indi-

indicus, Pisum cordatum, Malva arborescens, Solonum ægyptiacum, Pomum amoris, Malva insana, Piper indicum, var. specierum, und viel andere Arten mehr, im lustigen Zeichen säen; wie nicht minder gegen das volle Licht in die Blumen-Felder allerhand Blumen-Saamen, als von Rittersporn, Ringel-Blumen, Borragen, Papaver, u. d. g. item Melissa Turcica, allerhand Lupinen, 2c. ausstreuen, und wenn sie zu dick aufgegangen, ausziehen, oder wenn sie zum Verpflantzen dienlich, anderwärts wohin setzen, zuvor die Blumen-Felder von dem vom vorigen Jahre her stehen gebliebenen dürren Stengeln und anderer Unreinigkeit saubern, auch eines und das andere zu den Sommer-Gewächsen, damit zum Verpflantzen alles bereit sey, in Zeiten zurichten; über dieses auch von Rosen und allerhand Blumen-Bäumen, die in das Land gehören, verpflantzen, item das Heck-Werck, das in einen Blumen-Garten gehöret, versetzen, wie nicht minder die Kräuter, als da sind Melissa, Spica alba, Salvia maculata, Thymus creticus, Malva hortensis, Scolopendria, Hepatica nobilis, Auricula ursi, Primula veris, Valeriana græca, Dictamnus germanicus, Marrubium cret. Buglossum italicum, Sanguinis herba &c. Die Anemonien auch in diesem Monat in gutes, lockeres Erdreich pflantzen und begiessen; desgleichen so im Wachsen des Lichts mit den Hyacinthen, Tuberosen verfahren, und auch die Ranunculos asiaticos nicht vergessen, sondern, wenn er sie gepflantzet hat, des Tages an einen Sonnen-reichen warmen Ort stellen, doch nicht zu nahe zu den Anemonien, denn sie können einander nicht leiden.

2. Im Küchen-Garten.

Er soll im Wachsen des Lichts allerhand Küchen-Kräuter, als Petersilien, Löffel-Kraut, Kressen, Lactuken, Endivien, Bethen, Spargel und dergleichen säen, auch Zucker- und Stabel-Erbsen, Spargel-Stöcke 2c. verpflantzen; item Winter-Kohl und grosse Salat-Pflantzen, jene in lustig gut fett Erdreich, und diese zwar auch in ein gut fett Land, doch an einen warmen Ort, um von beyderseits frühzeitige Köpfe zu haben, versetzen, fleißig begiessen, und warten; im alten Licht Möhren, May-Rüben, rothe Rüben säen, auch grosse Bohnen zum andernmal, wie auch Früh-Erbsen, solche spät zu haben, pflantzen; wenn es ein warmer Tag ist, die Artischocken aufdecken, damit sie etwas abtrocknen, und der Luft allgemach wieder gewohnen, jedoch die Erde ein wenig von den Wurtzeln thun, und sie des Nachts vor den Frösten mit Mist wieder zudecken; von den Spargel-Stöcken aber, damit sie grossen Spargel bringen, das längste vom Mist abnehmen, und das kürtzeste liegen lassen; im letzten Viertel Haber-Wurtzeln, Scorzonera, Petersilien, Cichorien, (wenn etwan die ersten nicht gerathen wären,) wie auch Pastinacken-Zwiebel-Saamen

eien u. d. g. mehr säen; auch Tartoffeln, Schalotten, Knoblauch ꝛc. wieder ins Erdreich pflantzen; ingleichen allerhand Küchen-Kräuter, Kohl und Wurtzeln, so er im Winter im Keller gehabt, als da ist weisser Kohl, Rübe-Kohl, Savoyen-Kohl, Bethen-Kohl, Möhren, Rüben, Pastinack, Cichorien, Haber-Wurtzeln, Petersilien-Wurtzeln, Winter-Endivien, u. d. m. an gehörigen Ort, um Saamen davon zu nehmen, versetzen; was aber sonst von Kohl-Kräutern und Wurtzeln in der Erde vergraben worden, nunmehr wieder heraus nehmen, und was gut zur Speise, hingeben; an guten feuchten, fetten, kühlen Orten jungen Meer-Rettig einlegen, und hernach vom Unkraut reinigen, so wird er in 3. Jahren gar groß werden; schließlich muß er mit dem vollen Lichte die Melonen aufs Mist-Beet pflantzen, und solche wohl in Acht nehmen, wenn sie ins 4. Blatt erwachsen, und zu dicke stehen, anderwärts versetzen.

3. Im Baum-Garten.

Wo es niedrig und feucht ist, kan er allerhand Obst-Bäume und Stämme pflantzen, auch von Aepfeln, Birn, Quitten, Johannis-Aepfeln u. d. g. Kerne in gut locker Land, um dadurch schöne Pfropf-Stämme zu haben, säen; im ersten Viertel dieses Monats in einem lustigen Zeichen, Zwilling oder Waage, wenn gelindes helles Wetter ist, und kein Nord- oder Ost-Wind brauset, seine Pfropf-Arbeit vornehmen, und allerhand gute, gesunde Aepfel- und Birn-Stämme, so 3. Jahr gestanden, und wohl eingewurtzelt sind, bepfropfen, mit Baum-Wachs wohl bekleiden, hernach mit Pfropf-Leim, vom Leim und Küh-Mist gemacht, wegen der Ameisen, welche den jungen Zweigen oft hart zusetzen, beschmieren; die Heck- und Busch-Bäume, die er vorm Winter umher mit Erde behäufet und bebunden, wieder aufräumen, und aufbinden, und was noch vom Beschneiden dieser Bäume übrig, als die Apricosen, Pfirschen und andre Arten mehr, in diesem letzten Viertel verrichten, und alles wohl anbinden: Ingleichen, was noch nicht im vorigen Monat von diesen Bäumen gepfropfet oder abgeseuget, anietzo nachthun, und weil nunmehr der völlige Saft darein kommt, und sie sich zum Wachsen oder Ausschlagen schicken, vollends zu Ende bringen; fleißig nach denen jungen Bäumen, ob sie Schaden an der Rinde, oder an denen Zweigen gelitten haben, sehen, ihnen bey Zeiten helfen, und wenn sie von denen Pfählen loß worden, wieder anbinden, und was untüchtig daran ist, abschneiden; im alten Mond, wenn sie gar zu spitzig ohne Zweige in die Höhe wachsen wollen, denenselben die Spitze oben, damit sie in die Aeste zu wachsen gezwungen werden, beschneiden; nunmehr auch die ausgegrabene Bäume wieder zumachen, und ein wenig gute frische Erde dabey legen; die Baum-Schule besichtigen und reinigen, das Erdreich aufhacken,

hacken, und also um die Bäume, damit der Regen zu den Wurtzeln dringen könne, locker machen, was im vorigen Jahre daran gewachsen, glatt abnehmen, die jungen Bäumlein in die Höhe führen, und damit sie gleich aufwachsen, an gerade Stangen binden. Es ist auch noch zu erinnern, daß in kalten Orten die Bäume in diesem Monat im alten Licht zu behauen und aufzuputzen besser, als im November, sey.

IV. APRILIS.

1. In Blumen-Garten.

Der April ist derjenige Monat, welcher allen Gewächsen ihren rechten Wachsthum bringet, weil sich nun die Erde wieder völlig aufthut, Laub, Blumen, Gras und Kräuter hervor giebt, und die Natur erneuert und verjunget wird; indem alle erstorbene und in der Erde verborgene Kräuter, Wurtzeln und Blumen gleichsam lebendig werden. Da nun der Winter seine Endschaft hat, und der Sommer sich nahet, so soll der Blumen-Gärtner seine Gewächse, welche gleichsam im Winter verschlossen gewesen, wiederum in freyen Garten bringen, und jedem seine Stelle abermal einräumen, ausgenommen die Indianischen Bäume und Gewächse, wie auch die Pomerantzen, Citronen und Jaßminen, allerley Geschlechts, als welche in unsern kalten Orten noch bis in Anfang des Mayes unter Dach bleiben müssen, weil oft im April noch Nacht-Fröste kommen, und diese Gewächse solche zu vertragen viel zu schwach und zart sind. Er soll auch fleißig die ins Mist-Beet gesäete Blumen-Saamen vom Unkraut reinigen, begiessen und warten; die jungen Hyacinthen, Tuberosen in gut mürbes Erdreich pflantzen, im Herbst aber wieder rausnehmen; die Gewächse, welche im Winter viel bey einander gestanden haben, als Nelcken, Levcoien, gelbe gefüllte Violen, Lac-Violen oder golden Lac, wie auch allerhand Bäumlein, als Lorbeer, Myrthen, Cypressen, Granaten, Genista Hispanica u. a. m. in die Geschirre mit dem Vollmond in gute zubereitete Erde von einander setzen, sie wohl begiessen und warten, auch etliche Tage an schattigten Orten, bis sie gewurtzelt sind, verwahren; ferner die Roßmarin nieder ins Erdreich, wo sie im vorigen Jahre gestanden, einpflantzen, und sie wohl begiessen; die Buchsbäume und Hecken im alten Monden anfangen zu schneiden; die Blumen-Felder rein und sauber machen, wie auch alle kleine und grosse Gänge und Wege ausschippen, ja den gantzen Lust-Garten rein machen, damit solcher, wegen der mannigfaltigen Blumen und Gewächse, ein um so viel schöner Ansehen haben möge; in Summa, er soll nun keine Stunde müßig seyn, noch vorbey gehen lassen, darinn er nicht einige Verrichtung im Blumen-Garten vor die Hand nehmen solte. Letztlich kan er im Vollmond im Zwilling Levcoien und Nelcken-Stöcklein in ein gar gut Erdreich verpflantzen, und mit Begiessen

fleissig warten, so wird er schöne Blumen davon zu hoffen haben; desgleichen auch allerhand siberosische Stauden-Gewächse versetzen und fleissig warten, als da ist Lychnis chalcedonica, gefüllte Lychnis coronaria, Flos cardinalis, gefüllte Charthäuser-Nelcken, Flos cuculi, Teucrium verum, Dictamnus creticus, Absinthium romanum, Thymus creticus, Winter-Majoran, Stœchas arabica, u. a. m. so wegen der Zärtigkeit sich nicht eher, als in diesem Monat wollen verpflantzen lassen.

2. Im Küchen-Garten.

Hier soll er nun seine Arbeit weiter fortsetzen, was im vorigen Monat noch nicht alles im Pflantzen und Säen ist verrichtet worden, nemlich mit dem vollen Licht die Melonen versetzen, oder selbigen Saamen erst setzen; Gurcken und allerhand Kürbse, wie auch weisse Bohnen und dergleichen pflantzen; ferner allerhand Kopf-Salat-Saamen, solchen hernach spät zu gebrauchen, item Portulac-Saamen säen; den Majoran, wie auch Basilicum, Borrum und Selleres im alten Licht in gutes fettes Erdreich verpflantzen; wenn die Blumen- und andere Kohle ihre Grösse haben, selbige im Wachsen des Lichts in gutes fettes Erdreich, und zwar allemal 2. Schuh weit von einander, versetzen; auch die Artischocken reinigen, den langen Mist davon thun, den kurtzen untergraben, und die übrigen Schösse und Pflantzen, mit der Wurtzel abnehmen, underwärts in gut feucht und fettes Erdreich verpflantzen und wohl begiessen, jedoch die Wurtzel, ehe man sie wieder zuhacket, mit altem kurtzen Mist belegen, so werden sie desto grössere Früchte bringen, das Land aber muß umher wohl aufgegraben werden. Er kan auch Römische Böthe im Wachsen des Lichtes verpflantzen, ingleichen Böthen-Kohl, und die jungen Artischocken vom Mist-Bette versetzen; die Erbsen stengeln, und wieder etliche Länder damit bepflantzen, solche später zu haben; item etwas Monat-Rettig und Radies-Saamen im alten Licht säen; und weil das Unkraut zu wachsen anfängt, solches zwischen dem Spargel und andern Gewächsen fleißig ausreuten lassen; die Winter-Kohle, so er vor dem Winter gepflantzet, zum andermal behacken, auch sonst im Küchen-Garten die Wege und grossen Gänge rein machen, und die Hecken, so darinnen sind, fleißig beschneiden und putzen. Sind Weinstöcke vorhanden, so müssen sie schon im vorigen Monat im alten Licht seyn beschnitten worden.

3. Im Baum-Garten.

Im Wachsen des Lichts soll er das, was er im vorigen Monat wegen allerhand Ungelegenheit bey seinem Baum-Pfropfen nicht hat verrichten können, nunmehr vollends endigen, auch um die Bäume graben, sie vom Gras und Unkraut reinigen, doch daß er die Wurtzel nicht beschädige; wenn junge

Bäu-

me mit allzu vielen Trag-Knospen beladen sind, derselbigen ein Theil ab-
en, damit die andern ihre Nahrung desto besser haben können, und die
me nicht zu kraftloß werden; ferner, wenn auch Raupen an den Bäumen
nden, solche samt den Aesten, Blättern und allem abnehmen und verbren-
damit sie nicht den gantzen Baum überziehen und verderben; ingleichen
zu den gepfropften Bäumen sehen, ob einige Würme dabey, oder un-
n Reisern wilde Ausschläge seyn, solche abnehmen, damit das Pfropf-
im Wachsthum keine Hinderniß habe, auch selbige vom Gras und Un-
um die Wurtzel fleißig reinigen und aufgraben, ja die gantze Baum-Schu-
ch und durch fein umgraben, doch daß die Wurtzeln an den Stämmen
beschädiget werden, wenn auch das Baum-Wachs davon gefallen, wie-
n neuem bestreichen, damit der Regen nicht in den Stamm komme, wel-
onst eine Fäulung verursachet, davon der Baum verdirbt: über dieses
auch die Spalier-Bäume ausschneiden, solche zum andernmal, wenn
hig, anhefften, und den Bäumen die übrige Blüthe sowol am Stein-
ern-Obst, damit die Früchte desto besser und grösser werden können, ab-
n, um die Wurtzeln aufgraben und vom Unkraut reinigen, auch die Er-
er und rein um die Stämme halten; wenn 2. Reiser auf einen Stamm
sind, und beyde wachsen, muß er das geringste im andern Jahr dicht am
mme abnehmen, damit das andre desto besser wachsen, und der Stamm de-
r überwallen könne.

V. MAJUS.

1. Im Blumen-Garten.

er Monat ist der allerangenehmste und erfreulichste, denn darinnen thut
ich die Erde vollends auf, und was im April von Kräutern und Bäumen
Erde gleichsam noch verschlossen gewesen, lässet sich itzt völlig sehen. Die
ntze Natur ist gleichsam lebendig und erfreuet. So kan denn nun der
Gärtner, was er im vorigen Monat noch in seinem Winter- und Po-
hen-Hause von allerhand raren Bäumlein und Gewächsen zurücke ge-
, völlig herausbringen, und jedes an seinen Ort stellen, als Citronen,
rantzen, Jasminum Hispanicum, und andre Indianische Bäumlein und
ächse mehr. Solche alle können, weil kein Frost noch Kälte mehr zu be-
n ist, in den freyen Garten gestellet werden, doch alle dahin, wo sie im
n Jahre gestanden haben. Und ist nunmehr die rechte Zeit, daß die Po-
ntzen-Citronen- und andere fremde Bäumlein, ingleichen die Jasminen aus-
et werden, ihnen das alte dürre Holtz samt allen überflüßigen Zweigen ab-
ommen, und denen Bäumen eine feine runde gleichförmige Gestalt gegeben
en. Das Versetzen dieser Bäumlein kan man anitzo auch verrichten, u

gleichen von der Indianischen Opuntia etliche Blätter abnehmen, und sie 14. Tage in den Schatten trocknen lassen, hernach bald in gute, lockere, leichte Erde pflantzen, so wurtzeln sie und wachsen. Die Aloe und Hepatica Indica, wie auch Colocasia und Canna-Indica, können durch die Neben-Ausschläge der Wurtzel fortgepflantzet werden, wenn man solche im Begiessen fleißig wartet. Alle junge Citronen- und Pomerantzen-Bäumlein, so von den Kernen im vorigen Jahre gewachsen sind, kan der Lust-Gärtner auch wieder, im Wachsen des Mondes und lustigen Zeichen, in gute Erde verpflantzen, darauf zu oculiren und zu impfen, die übrigen im Kasten gesäete, samt dem Kern-Gewächsen, wenn solche aufgegangen in den Garten tragen und fleißig warten; item alle Sommer-Gewächse, als allerhand Anemonien, Piper Indicum, Flos cuculi, und was im vorigen Monat nicht gepflantzet worden, nunmehr vollends verpflantzen, und zwar im wachsenden Licht solche fleißig begiessen und vom Unkraut wohl reinigen; wenn es nöthig ist, gute frische Erde um die Bäumlein und Gewächse legen, und mit fleißigen Abwartung des Lust-Gartens also diesen Monat auch glücklich zur Endschaft bringen.

2. Im Küchen-Garten.

Der Küchen-Gärtner darf jetzt ebenfalls nicht müßig seyn, massen er alle Garten-Kräuter, als allerhand Kohl und Salat zu verpflantzen hat, wie auch Majoran, Basilicum, Sellery, Spargel, Erbsen, weisse Bohnen, Gurcken, Erbsen, solche spät zu gebrauchen, Salat abermal, um selbigen spät zu haben und zu gebrauchen. So kan er auch im alten Monden Möhren Saamen säen, solche spät zu gebrauchen; den frühen Kohl zum andernmal hacken, und den Melonen an den Hertz- und Neben-Rancken, den Ausbruch thun, damit sie ihre völlige Früchte bringen, solche, wie auch die Gurcken und andre Gewächse, wenn es nöthig, fleißig begiessen; den ersten Sellery, wenn er erwachsen, behacken; im alten Monden von den kleinen runden Rettig-Saamen säen, davon im gantzen Sommer gebrauchen kan; und die im vorigen Mond gepflantzte Erbsen und Bohnen vollends bestecken xc. xc.

3. Im Baum-Garten.

Er soll fleißig in diesem Monat Achtung auf die jungen Bäume geben, und die jungen Schossen an denen gepfropften Bäumen nicht berühren, weder im Schneiden noch Binden, sondern sie stille stehen lassen, und daß solchen kein Schaden geschehe, wohl zusehen, vor den Vögeln, Graß-Würmen, Ameisen, Raupen und anderm Ungeziefer mehr, bestens bewahren; auch wenn Gras und Unkraut dabey aufgewachsen, sie abermal aufhacken, und davon berüumen; ferner denen Spalier- und niedrigen, auch Stein-Obst-Bäumen die übrigen Wasser-Schösse fleißig abnehmen, und die Stiele auch mit Baum-Wachs,

damit der Saft nicht heraus dringe, wieder bekleiden; unten bey der Würtzel, wenn wilde Ausschläge aufschiessen, solche bey Zeiten wegnehmen, denn sie sonst dem Baume an seinem Wachsthum sehr hinderlich und schädlich sind; wenn auch etwan das Laub an einem Baume, wie oft zur Blüh-Zeit geschicht, gelbe werden solte, alsdenn zu der Wurtzel räumen, und sehen, ob Würme oder Ameisen sich dabey aufhalten, selbige durch dabey geschütteten Ruß und Kreide vertreiben, und, daß sich der Baum wieder erquicke, Rinds-Blut oder Fleisch-Wasser dabey giessen; kurtz in allem wohl Acht auf die Bäume haben, weil nunmehr der völlige Saft darinnen ist, und also denselben leicht ein Zufall begegnen kan.

VI. JUNIUS.

1. Im Blumen-Garten.

In diesem ersten Sommer-Monat kan er einige Zweige von allerhand fremden Bäumen, als Pomerantzen, Citronen u. d. g. einlegen und absenken oder versetzen, auch, wenn gemeldete Bäume überflüßige Blüthe und Früchte tragen, solche abnehmen, und dem Baume nicht mehr, als nöthig ist, lassen, auch die Gewächse fleißig begiessen, und vom Unkraut reinigen; was von zarten Bäumlein noch im vorigen Monat übrig geblieben, und nun vollkommen erwachsen, solches in gute Erde im Wachsen des Lichts verpflantzen, und fleißig mit Begiessen abwarten; die Rosmarin von den Blumen, welche ihr sehr hinderlich im Wachsthum sind, reinigen, die jungen Zweige, so im April gepflantzet, neben dem alten, fleißig begiessen, und vom Unkraut säubern; die gepflantzte Sommer-Blumen-Gewächse fleißig begiessen und warten; denen Levcoien, wenn sie so sehr ins Kraut wachsen, solches, damit der Hertz-Stengel desto eher zur Blüthe gelangen könne, vorher abnehmen; inzwischen den recht zeitigen Tulipen-Saamen im Wachsen des Lichts in der Jungfrau oder Waage abnehmen, und von diesen, wie auch von allen andern Zwiebel-Gewächsen, davon er Lust junge Blumen zu ziehen hat, die Stängel an der Erden abschneiden, jedoch abermal die Tulipanen, welche weiß in roth oder Leib-farb geflammet sind, erwählen; item allerley Blumen-Saamen, so nunmehr zeitig, als da ist Semen Lychnis tuscanicæ, chalcedonicæ & coronariæ, Aquilegia, Rittersporn, u. d. m. abnehmen; über dieses den Garten abermal reinigen, und vom Unkraut säubern, auch allerhand Kräuter im alten Monat abschneiden, und solche dörren; die jungen gepflantzten Indianischen, wie auch Pomerantzen und Citronen-Bäumlein, so von Saamen gezogen, fleißig mit Begiessen und reinigen warten, auch sonst bey allen Gewächsen, daß ihnen kein Unfall begegnen möge, wohl Achtung geben; die Anemonien und Ranunculos, wenn das Kraut abgetrocknet und dürr worden, auch die Erde ausgetrocknet ist, im alten Licht ausnehmen, sie etliche Tage an einem schattigen Ort abtrocknen, von allem Un-

 flath

flath reinigen, und in einer Schachtel oder sonst, bis zur Verpflantz-Zeit, verwahren; bey trockenem Wetter die frühen Tulipan-Zwiebeln auch ausnehmen, und an einem trockenen Ort vor den Mäusen verwahren; im alten Lichte die grossen Blätter, so unten an der Aloe und Yucca gloriosa stehen, gantz unten am Stamme abnehmen, die Stelle wieder mit Kreide oder Asche bestreuen, und hernach den Ort mit Baum-Salbe zukleiben, so wird der Stock desto stärcker, und kommt viel Jahr eher zur Blumen, weil die übrigen grossen Blätter den Saft in sich ziehen. Die Tuberosen sollen auch fleißig in Acht genommen und begossen werden.

2. Im Küchen-Garten.

Hier soll er die Salat-Pflantzen, so er im vorigen Monat gesäet, verpflantzen, damit er spät Köpfe haben könne; die Blumen- und Kohl-Pflantzen behacken, und was hievon, wie auch vom braunen Kohl annoch zu verpflantzen nöthig ist, anjetzo verrichten; auch wieder Spinat-Saamen säen, hingegen Kressen- und Löffel-Kraut, auch allerhand Kohle, Rettige u. d. g. so im Frühlinge gepflantzet worden, und davon der Saame nun zeitig ist, an einem trockenen Tage abnehmen und verwahren; den Sellery und Porrum noch einmal behacken, die Melonen fleißig ausbrechen und saubern, auch, wenn es nöthig, sie zuweilen bey der Wurtzel begiessen; die Gurcken zum Einmachen absammlen, auch, wenn die Früh-Erbsen zeitig, solche abnehmen und verwahren; allerhand Salat-Saamen, solchen hinwiederum spät zu verpflantzen, auch, im alten Lichte, allerhand Sommer-Rettig-Saamen säen, item im Wachsen des Lichts allerley Bohnen und Erbsen, um solche spät zu haben, stecken; im alten Licht den Schnittlauch ausnehmen, wie auch die Schalotten, und solche an einem trocknen Orte, bis zur Verpflantz-Zeit, abtrocknen lassen; die Wurtzel und andre Garten-Gewächse vom Unkraut reinigen, wenn es nöthig, begiessen, den Küchen-Garten in allem sauber und rein halten, und die darinn stehenden Hecken und Bäumlein fleißig in Acht nehmen; die andern Küchen-Kräuter als Thymian, Salbey, Ysop, Raute, Saturey, Majoran, Basilicum u. d. g. im alten Licht abschneiden und abtrocknen.

3. Im Baum-Garten.

Er soll im Wachsen des Lichtes, wenn trocken und stilles Wetter ist, die Bäume, als Stein-Obst, mit guten Reisern oder Augen zu oculiren anfangen, welches gemeiniglich um Johannis oder im Anfang des Julii, nach der Zeit und dem Lauf des Jahres, geschiehet; die jungen Bäume vom Unkraut reinigen, und, wenn es nöthig, begiessen, auch fleißig auf Geschmeiß, Käfer und Raupen, solche bey Zeiten zu vertilgen, Achtung geben, weil sie sonst die jungen Schosse verderben.

dethan. In diesem Monat kan auch ein alter Apffel- und Birn-Baum, durch Abziehung der alten Rinde, verjünget werden.

VII. JULIUS.

1. Im Blumen-Garten.

In diesem vollen Mond kan der Gärtner von allerhand guten Nelcken einlegen, und durch Spalt-Töpfe anhängen, auch von jungen abgeschnittenen Zweigen solche in Kasten in gute Erde pflantzen, unten ein wenig auffspalten, in schattige Oerter stellen und fleißig begiessen, so werden etliche davon bewurtzeln. Weil nun auch allerhand Blumen-Saamen zeitig, so soll er dieselben mit dem Vollmond gehörig abnehmen und verwahren, und weil itzt die Hitze groß ist, die Gewächse gegen den Abend mit Teich- oder Graben-Wasser fleißig begiessen, auch um die zarten Gewächse wegen der grossen Hitze etwas Kraut legen; die Nelcken-Stöcke auf einige Zeit an einem schattigen Ort stellen; auch hier und wieder Jasminum Indicum, Periploca, Momordica u. d. g. an Gelender anheften, und fleißig nach den Blumen-Gewächsen, daß ihnen kein Schade vom Ungeziefer begegne, sehen, den Blumen-Garten auffs neue saubern und beständig rein halten, im übrigen aber bey angehenden Hunds-Tagen in Verpflantzung der Gewächse ferner nichts vornehmen, als sie des Abends begiessen.

2. Im Küchen-Garten.

Er soll nach den Saamen sehen, ob einige darunter zeitig seyn, als Erbsen, grosse Bohnen, Kerbel, Anies, Fenchel, Spinat, früher Saamen u. d. g. so im vorigen Monat noch nicht reif gewesen, als Winter-Endivien, Rettig-Saamen, rothe Rüben, Petersilien, Cichorien, Sellery, Porrum, Zwiebel, Haber-Wurtzeln, Scorzonera, u. d. m. solche an trockenen Tagen, und wachsendem Lichte, wenn sie recht zeitig, abnehmen, und in einem lufftigen Gemach oder Kammer, bis man sie ausmachen kan, verwahren; im letzten Viertel Rettig-Saamen säen, so man im Winter gebrauchen kan, als da sind die schwartzen und weissen Straßburger Winter-Rettige, die grossen Erfurter und Sand-Rettige, und dergleichen mehr; ferner die Melonen, so zu reifen anfangen, bey Zeiten abnehmen, die unzeitigen aber fleißig warten, daß sie auch zeitig werden; im Wachsen des Lichts Winter-Endivien-Salat säen, krausen und glatten, und wenn die Pflantzen groß, solche nach den Hunds-Tagen in ein gut fett Land im Wachsen des Lichts einen Schuh breit von einander pflantzen; den Garten vom Unkraut, damit solches den Gewächsen nicht hinderlich sey, reinigen; die Salat-Pflantzen, so im vorigen Monat gesäet, noch vor den Hunds-Tagen verpflantzen und fleißig begiessen, im übrigen aber, wenn die Hunds-Tage eingetreten, im Verpflantzen und Säen nicht viel vornehmen.

3. Im Baum-Garten.

Weil ebenfalls wegen der Hunds-Tage nicht viel sonderliches vorzunehmen ist, soll er nur auf die gepflantzten Bäume wohl Acht haben, und wenn es sehr trocken, sie aus einem Teiche oder Mist-Lache oft begiessen und das Unkraut, so ausgezogen worden, dick um die Wurtzel legen, darunter sie frisch und kühle bleiben, man kan auch kurtzen Küh-Mist darunter thun, damit der Regen, wenn es verfaulet, die Fettigkeit davon hinein bringe: sonst aber soll der Gärtner in diesem Monat nicht das geringste schneiden an den Bäumen, es sey Stein oder Kern-Obst, weil solches sonst den Brand verursachet, sondern sie nur um die Wurtzeln aufhacken, dieselben reinigen, ingleichen um die Spalier-Bäume etwas, aber nicht tief, aufräumen, sondern nur oben die Erde ein wenig aufhacken, um sie vom Unkraut zu reinigen, welches auch von den Buchs-Bäumen, so im freyen Garten stehen, gemeynet ist.

VIII. AUGUSTUS.

In diesem Monat soll er im Wachsen des Lichts alle Blumen-Saamen, die zeitig sind, fleißig abnehmen, und verwahren, dieselben Bäumlein, Blumen und Gewächse noch immer begiessen und vom Unkraut reinigen, auch hin und wieder zu denselben sehen, daß kein Schade daran geschehe; wenn es nöthig, den Blumen-Garten wieder reinigen, und also, bis die Hunds-Tage ein Ende haben, hiermit seine Arbeit verrichten. Hernach kan er allerhand Gewächse, so zu verpflantzen sind, wieder ausnehmen, und in gute Erde verpflantzen, auch die späten Tulipanen, Königs-Cronen, und andere Zwiebel-Gewächse, im letzten Viertel bey trocknem Wetter ausnehmen, und auf einem lustigen Boden oder Kammer verwahren, daß sie die Mäuse nicht verschleppen; ingleichen in diesem letzten Viertel die Hecken und Busch-Bäume, wie auch Kräuter, das letzte mal beschneiden; gegen Bartholomäi allerhand, als da ist Lorbeer, Laurus, Cerasus, Myrtus, Granaten-Baum, Genista Hispanica, und dergleichen junge Bäumlein mehr, in gutes Erdreich pflantzen; auch mit diesem vollen Mond die von Saamen gezogenen Nelcken zum andern mal in gut fett Erdreich verpflantzen, und fleißig begiessen; die Länder zun Tulipanen und andern Zwiebeln mit etwas kurtzem Mist und Holtz-Erde düngen und umgraben, damit das Erdreich locker werde.

2. Im Küchen-Garten.

Nun soll er den im vorigen Monat gesäeten Kopf-Salat und Winter-Endivien in ein gut fett Erdreich verpflantzen, auch im Abnehmen des Lichts Winter-Rettig-Saamen, solche im Winter zu gebrauchen, item Radies und Monat-Rettig, Winter-Spinat, Rabuntzel, Petersilien, Kör-Winter-Kohl-Saamen u. d. g. säen; gegen das volle Licht Holl- und Jacobs-Lauch verpflantzen; auch

die gesäeten Zwiebeln und Knoblauch, bey trockenem Wetter und im alten Licht ausgraben, an einem lustigen und trockenen Ort verwahren, die jungen, welche auf künftigen Frühling zu verpflantzen sind, auslesen, und im Winter über einen warmen Ofen verwahren, so schiessen sie nicht aus, den Knoblauch aber zusammen binden, und bis zur Verpflantz-Zeit aufhencken; den Savoyen-Blumen- und weissen Kopf-Kohl fleißig abblatten, daß die Köpfe desto grösser wachsen können; den Salat-Saamen, wenn er zeitig ist, im Wachsen des Lichts und trockenen Tagen abnehmen, und jede Art besonders verwahren, auch was sonsten von allerhand Küchen-Saamen zeitig ist, einsammlen und aufheben, auch die späten Erbsen und Bohnen, so sie zeitig sind, abnehmen; die Küchen-Kräuter, als Majoran, Thymian, Salbey, Ysop, Basilicum u. d. g. solche abzutrocknen und zum Gebrauch zu verwahren, im alten Licht das letzte mal abschneiden; um Jacobi im Wachsen des Lichts weissen Winter-Kopf-Kohl und braunen Winter-Kohl an ein Gebäude oder Mauer, wo er vorm Nord-Winde beschirmet ist, säen, und wenn die Pflantzen aufgangen, sie fleißig begiessen; die noch verhandenen Melonen fleißig warten, und ihnen Steine unterlegen, auch die übrigen Blätter ausbrechen, damit solche völlig reif werden können; die Saam-Gurcken kan er auch abnehmen, und in einen lustigen Ort verwahren, bis man sie ausmachen kan.

3. Im Baum-Garten.

Weil gemeiniglich nach den heissen Hunds-Tagen einige Gebrechen an Bäumen sich ereignen, als soll der Gärtner solchen je eher je besser helfen, und sie von den Mängeln befreyen; er soll sie um die Wurtzeln aushacken, vom Unkraut reinigen, und was ausgejäten, wieder dabey thun; wenn bey den jungen gepfropften Bäumen am Stamme einige Reiser ausgewachsen, solche abnehmen; ingleichen wenn an den grossen Bäumen einige Wasser-Reiser sich ereignen, selbige auch wegthun; weil sie den Bäumen und Früchten schädlich sind; wenn auch zu viel Neben-Schösse an den Spalier und Busch-Bäumen sich finden, dieselben, wie auch was neben der Wurtzel auswächset, alsbald wegthun, und also die Bäume von übrigen Schössern, damit die Kräfte desto besser können den Früchten zu gut kommen, erleichtern; und damit sich der Baum unten an denen Aesten desto besser stärcken möge, die hohen Zweige um etliche Augen abnehmen; ferner um diese Art Bäume, es sey Stein- oder Kern-Obst, fleißig aufräumen, und das Unkraut davon thun, auch ebenfalls das Ausgejätene um die Wurtzel legen. Ubrigens, weil allerhand sowol Kern- als Stein-Obst, zu reifen beginnet, als soll er solches in trockenen Tagen, sonderlich die Birnen, im Abnehmen des Lichts, abnehmen, damit sie sich desto besser noch eine Zeitlang halten können. Kirschen, Pfirschen, Apricosen, sind schon theils im vorigem Monat zeitig gewesen, theils

aber kommen itzt spät, und müssen auch zu rechter Zeit abgenommen, und an gehörigen Ort überantwortet werden.

IX. SEPTEMBER.

In diesem Herbst-Monat hat ein Lust-Gärtner ebenfalls voll auf zu thun, und soll zuförderst, was noch von allerhand Sommer-Blumen-Saamen zeitig, z. E. Semen Momordicæ, Balsaminæ Fœminæ, allerhand Lupinen, Nasturtii Indici; Flor. Solis, Pomi Amoris, allerhand Amaranthen, Scabiosæ Hispanicæ, Flor. African. & Mexican. Cyani Muschati, und vieler andern Blumen-Saamen mehr, gegen das volle Licht, abnehmen; im Wachsen des Lichts aber, bey trockenem guten Wetter und luftigem Zeichen, die Tulpen und andre Zwiebel-Gewächse verpflantzen; nach Bartholomäi, da Reife zu fallen pflegen, die raren Gewächse, als da ist Ficus Indica, und andere Indianische Bäumlein und Gewächse, als Jasminum Rubrum Indicum & Africanum, Catalonicum & Hispanicum, und dergleichen fremde Gewächse mehr, unter Dach bringen, weil sie auch die geringste Reife nicht vertragen können; ferner von denen Bäumen und Gewächsen, so im Garten im Lande gestanden, als Lorbeern Granaten, Myrthen, Laurus Cerasus, Agnus Castus, Feigen-Baum, u. d. m. wie auch die gefüllte Levcoien und Nelcken, die noch im Lande stehen, weder in den Kasten zusammen pflantzen, und im Gewächs-Hause im Winter bey andern Gewächsen wohl verwahren; auch die Rosmarin mit der Erde ausheben, in Kasten verpflantzen und wohl begiessen, hernach, wenn es zu gefrieren anfängt, ins Gewächs-Haus bringen; alle Indianische Gewächse, als da ist Hyacinthus Tuberosus, Ficus Indica, Aloë u. a. m. wenn sie noch feucht sind, wie ein Geschirr gegen die Sonne, auf die Seiten legen, damit die Feuchtigkeit davon ziehen, und jedes wohl austrocknen könne, um alles recht trocken ins Winter-Haus zu bringen; was sonst von Stauden-Gewächsen, als Ocimastrum, Viola Matronalis, Lychnis Chalcedonica u. d. g. noch verhanden ist, mit dem vollem Mond verpflantzen; auch allerhand Arten Farben Levcoien-Stöcke, so sich dazu schicken, ausnehmen, in Kasten oder Töpfe verpflantzen, und im Winter bey den gefülleten verwahren, um künftigen Sommer wieder Saamen davon zu ziehen; den itzigen aber, nemlich den gefüllten Nelcken- und Levcoien-Saamen im vollen Mond im Zwilling oder Waage abnehmen, und verwahren rc.

2. Im Küchen-Garten.

Zuförderst soll er in diesem Monat den Saamen, so im vorigen nicht zeitig gewesen, abnehmen und verwahren; allerhand Küchen-Kräuter-Saamen, als vom Spinat, Körbel, Rabuntzel u. d. g. im Wachsen des Lichtes säen: Winter-Endivien, so noch vorm Winter zur Speise sollen gebraucht werden bey trockenem Wetter zubinden, den späten Kopf-Salat ausheben, und ein Mist-Beet pflan-

pflantzen, solche im Winter zu gebrauchen; nunmehr auch um Michael den Winter-Garten im Keller zurichten, darein sandigte frische Erde thun und Beete machen, damit, wenn es zu gefrieren anfängt, die Garten-Gewächse dahin gepflantzet werden können. Er soll auch den Spargel saubern und reinigen, mit Hüner-Tauben-oder kurtzem Küh-Mist überlegen, und zwischen den Spargel-Stöcken untergraben, hernach wieder kurtzen Küh-Mist darüber legen, und also liegen lassen; die Artischocken-Stöcke putzen, und die Stengel an der Erde abnehmen, und, damit sie hernach zu rechter Zeit behackt und zugedeckt werden können, vom übrigen Kraut reinigen; wo eine kalte Gegend, und der Garten feuchte lieget, die Winter-Kohl-Pflantzen, an einen warmen vom Nord-Wind entlegenen Ort, in ein gut fett Erdreich, doch allemal gegen das volle Licht, pflantzen, dergleichen auch mit den braunen Winter-Kohl-Pflantzen vornehmen; den weissen Kopf-Kohl ausschneiden, und die besten Köpfe zu Saamen ausziehen, in die Luft unter sich hencken, (damit die Feuchtigkeit davon ziehe und sie austrocknen,) hernach im Winter im Keller verwahren; im alten Licht das Wurtzel-Werck, als Möhren, rothe Rüben, Haber-Wurtzeln, Cichorien, u. d. g. ausgraben, nachdem sie zuvor 8. oder 14. Tage in der Luft abgetrocknet sind, aus diesen müssen die besten ausgesuchet, und zu Saamen behalten werden.

3. Im Baum-Garten.

Er soll fleißig nach den gepfropften Bäumen sehen, sie vom Unkraut reinigen, und die wilden Reiser an den Stämmen abermal abnehmen, die Wurtzel öffnen, und kurtz verfaulten Mist darbey legen, wie auch von den niedrigen Spalier-und Busch-Bäumen, hernach die Erde wieder darüber thun, damit die Feuchtigkeit vom Regen hinein ziehen könne, welches alles den alten Bäumen, sonderlich den Birn-Bäumen, sehr gut und angenehm ist. Er soll auch, wenn das Obst abgenommen ist, die Bäume von allem übrigen Holtze, sowol grünen als dürren, reinigen, die Stengel mit Küh-Mist und Leimen bekleiden; an trockenem Orte nach dem vollen Licht allerhand Bäume pflantzen, sonderlich die, welche viel Marck in sich haben, z. E. die Maulbeer-Bäume, Haselnuß-Stauden, u. a. m. ferner allerhand Steine und Kerne vom Obst in gut rein zugerichtetes Erdreich im Wachsen des Lichtes säen; im letzten Viertel bey trockenem, hellen und stillen Wetter das zeitige Winter-Obst, als Borstorffer, Renetten, Cartheuser, Englische Renetten u. a. m. abnehmen; die Birnen, als Winter-Bonchretien, Winter-Bergemotten, und was mehr zeitig ist, erst abbrechen, daß sie nicht gestossen und verletzet werden, hernach, damit die Feuchtigkeit davon ziehen könne, in eine luftige Kammer, dünne auf Stroh legen, und wenn es zu kalt werden will, im Keller auf ein zubereitetes hohes Bett, auf Stroh oder Bretter dünne von einander breiten. Er soll allemal, wenn er Bäume pflantzen will, wohl betrachten, wie

es mit dem Monden bewandt sey. Denn wenn er solche im neuen oder Wachsen des Lichtes pflantzet, werden sie zwar viel stärcker ins Holtz und Aeste wachsen, aber es wird auch lange werden, ehe sie ihre Früchte bekommen; da hingegen, wenn er sie mit und nach dem vollen Mond pflantzet, sie zwar nicht so starck ins Holtz wachsen, aber eher und mehr vollkommenere gute Früchte bringen. Die Quitten soll er auch in diesem Monat abnehmen, und die Kerne, um davon junge Stämmlein, zu den Spalier-Bien-Bäumlein zu ziehen, fleißig aufheben, die Aepfel- und Bien-Quitten-Kerne, jede Art alleine lassen, und pflantzen, weil hernach solche Stämmlein nicht gar wohl zu erkennen, denn die Quitten-Aepfel-Stämme sind, wie bereits gemeldet, nicht gut zu denen Bienen, sondern besser zu den Aepfel-Bäumen.

X. OCTOBER.

1. Im Blumen-Garten.

Nunmehr soll der Lust-Gärtner seine Garten-Gewächse und Bäume, als Citronen und dergleichen zarte Gewächse, in das Gewächs-Haus bringen, und sie im Winter fleißig darinnen verwahren; die Zwiebel-Gewächse, welche er im vorigen Monat nicht alle gepflantzet, im Zunehmen des Lichtes in gute Erde pflantzen; die Indianischen Gewächse, als da ist: Ficus Indica Major, Aloë Indica, Colocasia, Canna Indica, Planta Indica, Flos Passionis, Sedum Arborescens, u. a. m. in eine Stube oder Cabinet stellen, und im Winter ohne einige Befeuchtung, gantz trocken bleiben lassen; die Wurtzeln von denen Planta Peruviana ausgraben, in der Stube in einen Winckel bis in April trocken verwahren, alsdenn wieder einsetzen, jedoch die Wurtzel zuvor eine Stunde im Wasser einweichen; die zarten Gewächse, so er in den Garten gepflantzet hat, wieder ausnehmen und in die Geschirr versetzen, und den Winter über im Gewächs-Hause verwahren; ferner auch die Blumen-Felder von den dürren Stengeln und Kräutern reinigen, die Beete, welche es nöthig haben, mit kurtzem Mist bedüngen, und sie, damit das Erdreich im Winter fein mürbe gefriere, umgraben lassen, die Gewächse, welche er im Winter will in Garten stehen lassen, als Agnus Castus, Arbor Judæ, Genista Hispanica, Cysthus u. a. m. mit Stroh dick umwinden, starcke Pfähle dabey stecken, und die Wurtzel mit langem Pferde-Mist belegen; auch die Feigen-Bäume rings umher mit Stroh verbinden, sie hernach in die Erde legen, mit langem Pferde-Mist bedecken, und, daß die Mäuse nicht dazu kommen und die Rinde abfressen, fest damit einbinden; etliche Art Rosen, als da ist Rosa Autumnalis und Menstrualis, Rosa Damascenica &c. auf langen Pferde-Mist niederlegen, und auch damit bedecken; so soll auch Peripolca Americana, Jasminum Catalonicum und Persicum, ingleichen das wilde Jasminum Hispanicum, item Jasminum Virginianum mit Stroh dick verbunden werden.

2. Im

2. Im Küchen-Garten.

Hier soll er diejenigen Kräuter und Küchen-Gewächse, welche im Sommer zur Speise nicht verbraucht werden, als Blumen-Kohl, Kohlrabi, wer sich oder Savoyen-Kohl, Römische Böthen, Holländischen rothen Kopf-Kohl, weissen Kohl, allerhand im vorigen Monat stehen gebliebenes Wurtzel-Werck, als Zucker-Wurtzeln, Pastinacken, Scorzonera, Petersilien-Wurtzeln, Tartuffeln, Cichorien, Erd-Aepfel 2c. ausgraben, und im Keller in Sand verwahren: das Kraut an den Petersilien-Wurtzeln, Cichorien und rothen Rüben nicht zu genau abschneiden, damit es wieder auswachsen, und im Winter zu Salat gebraucht werden könne; die Winter-Endivien, Sellery, Porrum, Blumen-Kohl, Savoyer-Kohl und anders mehr, als Tartuffeln, Zucker-Wurtzeln, Erd-Aepfel in frischen Sand bringen; den in vorigen Monat noch nicht bedeckten Spargel vollends mit kurtzem Mist belegen, die Artischocken oben abschneiden bis ans Hertz, und solche mit Erde behäufen, und Stroh-Stürtzen darüber decken, hernach mit langem Pferds-Mist umher verwahren, kurtz alles, was noch im Garten verhanden, und die Winter-Kälte nicht vertragen kan, ausgraben und in Keller thun; also auch im letzten Viertel gute Meer-Rettig-Wurtzeln ausgraben und im Keller in Sand verwahren; item im Sommer Petersilien-Saamen in lange Kasten gesäet haben, und nunmehr in den Keller bringen, im Winter davon zu gebrauchen; wenn es die Zeit leiden will, die magern Felder mit kurtzem Küh-Mist düngen und umgraben lassen, damit es die Fröste im Winter mürbe machen können; letztlich die Erbsen und Bohnen-Reiser ins Trockene bringen, daß er sie im künftigen Sommer wieder gebrauchen könne.

3. Im Baum-Garten.

Hier hat er ebenfalls noch voll auf zu thun, denn er soll nunmehr an hohen trockenen Orten allerhand Obst-Bäume mit und nach dem vollen Mond pflantzen, auch allerhand glatte und gerade Aepfel- und Birn-Stämme suchen, solche in die Baum-Schule setzen, 3. Jahr stehen lassen, und hernach mit allerhand schönen Obst-Reisern von Aepfel- und Birn-Bäumen bepfropffen; auch nun die jungen Stämmlein, die von Kernen gewachsen, sowol Stein- als Kern-Obst, anderhalb Schuh weit von einander in die ordentliche Baum-Schule, wo gut Erdreich ist, verpflantzen, und dieselben wohl ausputzen, daß sie recht glatt und gerade wachsen, um darnach darauf zu pfropfen. Weil nun auch das Obst völlig von denen Bäumen ist, soll er solche fleißig beschneiden, behauen und ausputzen, auch von den Räubern und Wasser-Reisern, so darneben am Stamme auswachsen, befreyen, allenthalben um die Bäume aufräumen, sie mit kurtzem Mist um die Wurtzel belegen, und im Winter bloß liegen lassen, doch daß die Wurtzel mit Erde und denn der Mist bedecket bleibe, im Frühling aber wieder mit Erde be-

scharret werde. Endlich kan er auch mit dem Vollmond grosse Nuß-und Castanien-Bäume, auch Wacholder-und Tannen-Bäume an solchen Ort, wo sie nicht hinderlich, pflantzen.

XI. NOVEMBER.

1. Im Blumen-Garten.

In diesem kan jetzt ein Lust-Gärtner nichts sonderliches mehr ausrichten, als nur, was von Bäumlein an der Mauer, Spalier oder sonst in Hecken stehet, mit Stroh vor dem Frost zubinden, und wenn es kalt Wetter ist, die Gewächs-Stube einheitzen, zu denen Gewächsen, daß ihnen kein Schaden geschehe, fleißig sehen; im Blumen-Garten die Beete, wo es nöthig ist, düngen und umgraben lassen; einige Gewächse, als Anemonien, Narcissen, Hyacinthen, Ranunckeln u. a. m. die es nöthig haben, mit Moos bedecken, damit sie nicht erfrieren. Iris Susiana, Iris Persica, Iris bulbosa angelica u. d. g. müssen auch mit Moos vor dem Frost wohl verwahret werden.

2. Im Küchen-Garten.

Hier muß er auch fleißig nach den Küchen-Gewächsen sehen, ob etwan die Mäuse darzu kommen, oder wenn einige anfaulen, solche reinigen und wegthun; ingleichen, welches das nöthigste ist, den Küchen-Garten mit gutem Mist überdüngen, und wenn offen Wetter ist, denselben umgraben, auch langen Pferde-Mist auf einen Haufen bringen lassen, daß er solchen zu rechter Zeit aufs Mist-Beet haben kan; wo Mangel an Decken ist, kan er jetzt solche auch verfertigen; bey gelindem Wetter das Mist-Beet ausgraben, und die dazu benöthigte Erde an die Hand schaffen; auch 2. Schuh tiefe und breite Graben machen, solche mit gutem Pferde-Mist ausfüllen, und 2. Hände hoch Erde drauf thun, um die Melonen-Pflantzen im Frühling darein zu setzen.

3. Im Baum-Garten.

Der Gärtner muß in diesem Monat mit Verpflantzung der Bäume fortfahren, solche mit und nach dem vollen Licht in gutes Erdreich setzen, und an Pfähle binden; auch weiter an dürren Oertern noch junge Stämme suchen, und wo er in die Erde kommen kan, sie in die Baum-Schule setzen; die Bäume vollends reinigen, und von den Wasser-Reisern befreyen, die überflüßige Zweige hinweg nehmen, daß die Luft und Sonne den Bäumen besser beykommen könne, hernach den Ort mit Leimen, so mit Küh-Mist vermenget, bestreichen; wenn die Bäume an feuchten kalten Orten stehen, alsdenn Asche von Seifen-Siedern um die Wurtzeln legen, wodurch sie trefflich vor dem Frost verwahret, und gesund erhalten werden; bey feuchtem Wetter die Bäume, so viel Moos haben, mit einem Eisen oder stumpfen Messer abkratzen; sonderlich um die Birn-Bäume aufräumen und frischen Schwein-Mist dabey bringen, welcher alles Ungeziefer vertreibet, und

auch

auch sonst den Bäumen sehr dienlich ist; die Spalier- als Apricosen- und Pfirsch-Bäume mit Stroh oder Matten vor der Kälte wohl verwahren; wenn die niedrigen Busch-Bäume im vorigen Monat noch nicht mit Erde um die Wurtzeln aufgehäufet sind, solches jetzund, wenn offen Wetter ist, verrichten, auch noch allerhand Stämme setzen, als Kirschen- Hagedorn- Quitten- und Pflaumen-Stämme, über zwey oder drey Jahr darauf zu pfropfen oder zu oculiren; im Wachsen des Lichts allerhand Bäume, als Linden, Heinbüchen, Ipern, Ahorn ꝛc. an die Gallerie oder Lust-Wälder pflantzen, ingleichen allerhand Hecke-Werck, als Hagedorn, Liguſtrum u. d. m.

XII. DECEMBER.

1. Im Blumen-Garten.

Jetzt muß der Gärtner fleißig zu den Gewächsen im Gewächs-Hause sehen, sie wohl verwahren, wenn ein oder anders etwan einen Schaden bekommt, solchem bey Zeiten wieder helfen, und daß nichts erfriere, bey kaltem Wetter einheitzen, und deswegen eine Schüssel voll Wasser, zu probiren, ob es scharf gefriere, darbey setzen, wenn aber gelindes Thau-Wetter einfället, die Fenster am Tage etwan 3. oder 4. Stunden, damit frische Luft hinein gehe, öffnen; bey denen Gewächsen, die das Begiessen nöthig haben, die Erde nur ein wenig mit lauem Wasser, doch den Stamm und Zweige unberührt, benetzen, oder Schnee darzu legen; auch die Erde bey denen Pomerantzen- und Citronen- ja allen andern Indianischen Bäumen mehr, mit lauligtem Wasser, worunter Wein gemischet, doch ohne Berührung der Stämme und Zweige, befeuchten; von den Nelcken-Stöcken oder andern Gewächsen den verhandenen rauhen Schimmel bald weg machen, denn sonst verderben sie leicht; so soll er auch den Blumen-Saamen vollends ausmachen und verwahren.

2. Im Küchen-Garten.

Hier soll er fleißig zu den Gewächsen im Keller, sonderlich zu den Winter-Endivien, sehen, ob sie faulen, solche alsbald ausnehmen und abputzen, 8. Tage abtrocknen lassen, und hernach im Keller wieder einsetzen; ingleichen auf das Wurtzel-Werck Acht haben, ob die Mäuse dazu kommen, oder ob sie faulen, wie auch die Blumen und andre Kohle, solche so dann ebenfalls reinigen und anders wieder einlegen; wenn gelinde Wetter ist, soll er die Luft-Löcher im Keller öffnen, daß frische Luft hinein gehe; im übrigen, wenn es nöthig und offen Wetter ist, das Land im Küchen-Garten vollends umgraben lassen, daß es der Frost mürbe machen kan.

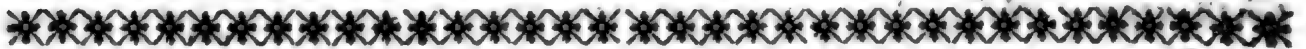
3. Im Baum-Garten.

Was bey Aushauung und Ausputzung der Bäume im vorigen Monat zurück geblieben, soll er nun verrichten, und wo die Hasen in den Baum-Garten

kommen

kommen können, die jungen Bäume mit Stroh bebinden; bey offenem Wetter in trockenen Orten noch allerhand Stämme und junge Bäume verpflantzen, auch die Hecken um den Baum-Garten ausbessern.

Dieses alles, was bisher angeführet worden, und noch sonst ein fleißiger Lust-Küchen- und Baum-Gärtner in einem jeden Monat von sich selbst wahrzunehmen weiß, soll er aufs treulichste zu verrichten, sich angelegen seyn lassen.



Das achte Buch, Von Bienen.

Wie der Bienen-Garten beschaffen seyn soll?

Die Biene ist gar ein edel, zartes, rein und mühsames Thierlein, welches auch gerne in schönen saubern lustigen Orten wohnet. Wenn nun die Wohnung nicht darnach ist, und ihre Behausung nicht also bestellet wird, wie es ihr wohl gebühret, und sie es gerne hätte, wird sie nicht lange darinnen bleiben, sondern ihr eine andere Herberge suchen; will derowegen gebühren, daß man sie mit einer solchen Stelle und Wohnung versehe, daß sie sich nicht zu beschweren, noch an etwas Mangel habe. Es darf ihr aber nur ein lediger Stock gegeben werden, der soll wohl eingedeckt seyn, damit es nicht einregne, und sie im Trucknen seyn kan. Und soll diese Vorsehung gethan seyn, daß ihr Hauß und Wohnung allenthalben vermacht werde, daß sie von Katzen, Mäusen, Kröten, Spinnen, Raub-Bienen und dergleichen Ungeziefer sicher sey. So lange der Sommer währet, und sie nur Kälte halber fort kommen kan, läßt sie ihr die Nahrung sehr sauer werden. Sie ist würdig, daß ihr die beste Gelegenheit im Garten eingegeben, und ein feiner bequemer Ort für sie, so gegen Aufgang der Sonnen, wie sie im Winter oder Frühling aufgehet, daselbst niemand nicht viel zu thun hat, und daß sie ungehindert seyn und bleiben kan, ausersehen werde. Die Stöcke soll man setzen, daß die Flug-Löcher gegen Mittag gewendet werden, doch daß auch Bäume davor stehen, damit im Sommer die Hitze nicht immerzu auf den Stöcken liegen kan, der Honig möchte wegen allzugrosser Hitze flüßig werden, und schmeltzen, darinnen die Bienen leicht ersaufen und umkommen. Wenn auch solcher Garte also gelegen, daß dabey ein klein rein Wasser vorüber fleußt, ists

für den Bienen sehr zuträglich und angenehm; denn sie sonst das Wasser in der Weite holen, und zu ihrer Nothdurft eintragen müssen. Man soll ihnen darein kleine Hölzlein oder Ruthen legen, darauf sie sitzen, und sich des Wassers bedienen können. In denen Orten, wo auch grosse Wasser vorüber fliessen, und die Bienen darüber fliegen müssen, soll man keine Bienen-Gärten anrichten, denn wenn sich die Bienen beladen, und schwer von voller Arbeit seyn, schlägt sie der Wind gar leichtlich darnieder, und müssen also ersaufen, dadurch die Stöcke sehr geschwächt werden, und weil der Bienen wenig seyn, können sie mit der Arbeit endlich nicht folgen, müssen also unter einander eingehen, und sterben. Die Bienen-Gärten sollen auch um und um mit Pfählen versetzt, oder mit einem guten Zaune, nicht allzuhoch, verzäunet seyn, denn sie gerne allein, und mit Frieden seyn wollen, damit sie nicht verhindert werden. In stinckenden, faulen, und unsaubern Orten wollen sie nicht seyn, derowegen die Stelle wohl in Acht zu nehmen, daß die Bienen-Gärten also angelegt werden, damit die Bienen gerne daselbst bleiben, und nicht einige Beschwehrung über etwas haben, denn sie die Unsauberkeit nicht gerne leiden, sondern mit Macht meiden. Wer nun die Bienen liebet, und ihr geniessen will, der muß nach ihrem Gefallen thun, derowegen man ihnen die saubersten schönsten Gärtlein eingeben, und einräumen soll. Um die Bien-Stöcke sollen allerhand liebliche Bäume, nicht gar zu hoch, als Pfirschen, Morellen, Pflaumen, und andere dergleichen gezeuget werden, doch also, daß sie den Beuten nicht zu nahe stehen, und den Bienen im Aufsliegen nicht hinderlich seyn, damit dieselben gleich einen Schatten im von sich geben, und die Hitze, wie auch gleichfalls im Winter die rauhe kalte Luft aufhalten; denn so sind die Bäume bey den Beuten sehr nützlich, auf daß, wenn die Bienen schwärmen, sie sich daran anlegen können, und man sie desto besser abnehmen, und in die Beuten verschaffen kan; wo aber die Bäume sehr hoch, sind die Bienen sehr übel darvon zu bekommen, und gehet mit dem Einsetzen langweilig zu. In den Bienen-Gärten sollen um die Stöcke, als auch sonsten allerhand schöne Blumen, welche den Bienen angenehm seyn, als Nelcken, Veilcken, allerhand Lilien, Pappeln, Rosen, Klee, blaue Merz-Blumen, Safran, Bohnen, Senf, Mahn, Salbey, Gold-Wurtzel, Majoran, Kümmel, Rosmarin, Ysop, Wohlgemuth, Eppich, Quendel, Vogel-Kraut, Schießbeeren-Holtz, und andere Gattung von feinen wohlriechenden Kräutern, sonderlich das Bienen-Kraut, so sie vor allen andern Gewächsen sehr lieben, gezeuget werden. Wenn nun also ein saubers Gärtlein angeleget ist, so streckt man auf die Erden zwey Klötzer, oder nachdem man viel Bienen-Stöcke zusammen setzen will, zwey Eichene lange Balcken-Hölzer nicht weit von einander, denn man die Bienen-Stöcke wegen der Feuchtigkeit, so aus der Erden in Stock steigt, nicht auf blosse Erde zu setzen pfleget, alsdenn wird ein Stock neben dem andern,

andern, also, daß die Beuten alle hinten aus, und die Flug-Löcher gleich vornozu gegen dem Mittage kommen, auf die gestreckten Balcken wohl und gleich ausgesetzt, auch wird ihnen zu den Seiten untergelegt, damit sie fein feste stehen, und sie der Wind nicht bewegen oder umwerfen kan. Etliche aber machen die Flug-Löcher auf die Seite, nicht allzuweit von der Beute, und setzen nur immerzu zween Stöcke, die sich zusammen mit den Flug-Löchern schicken, zusammen, soll sich besser zum Zeideln und Bienen einsetzen schicken. Ich aber habe das nicht geachtet, sondern zu 12. und 15. Stöcke an der Reihe einander nachgesetzt, haben mit Lust gearbeitet; aber das ist dabey in Acht zu nehmen, wenn man junge Schwärme einsetzt, und daß derer auf einander zwey oder drey schwärmen, so soll man sie nicht neben dem andern, in die Stöcke, wie sie beysammen stehen, setzen, sie möchten irre werden, und alle zusammen in einen Stock ziehen, da denn der eine Weisel umkommen möchte, und der Bienen in einem Stock zu viel würden werden: Sondern man soll solche zwey Schwärme weit von einander setzen, damit sie nicht irre gemacht, und ein jedes Theil seinen Weisel und König erkennen, und ihn zuziehen könne, wie weit aber, soll bey Einsetzung der Bienen gemeldet werden. Je dicker die Stöcke seyn, je besser es den Bienen ist, und kan Winters-Zeit die Kälte nicht so leichtlich durchdringen, und Sommers-Zeit die Hitze nicht sobald wieder erwärmen, davon der Honig bald flüßig gemacht wird. Die Beute soll über sechs Spannen in die Länge, und auswendig in der Breite über eine Spanne nicht haben, inwendig hinein soll die Breite dritthalb Spannen tief, und gegen den Flug-Löchern zu in die Breite anderthalb Spannen ausgehöhlt, und aufs schlechteste, als es seyn kan, ausgearbeitet werden. Oben im Haupt, wird von Linden-Holtz ein gedoppelt Creutz inwendig mitten wohl fest eingesteckt, daran die Bienen ihre künstliche Wercke anbauen, und das Roß ihrer eingepflantzten Natur ansetzen können, damit es sich halte, und nicht in Grund fallen könne; so pfleget auch der Weisel gleich daselbst seinen Sitz zu nehmen, und müssen ihn die Bienen erhalten. Wenn auch der Weisel stirbt, so arbeitet keine Biene nicht mehr, sondern sterben dem Könige bald nach. Stöcke von lindenem und kiefernen Holtze sind die besten, und sollen ein gantz Jahr gelegen und getrucknet haben, damit die Feuchtigkeit des Holtzes ausgezogen wird; denn im feuchten Stock das Honig leicht verdirbt, und die Bienen Schaden nehmen: Und sollen die Stöcke auf die blosse Erden nicht gesetzet werden, denn sie nicht längt dauren, sondern auf gelegten Höltzern fein wohl erhöhet stehen, damit man sich allezeit drum umsehen, dem gern darum aufhaltenden Ungeziefer wehren, und es sonst rein machen kan. Denn wo Kröten, Mäuse, Spinnen, Ameisen und dergleichen Ungeziefer sich darum behaget, da hat die Biene keinen Gedieg zur Arbeit; auch soll kein Schwarm aus dem Stocke kommen, so lange sich das Ungeziefer

Ungeziefer darunter aufhält; darum man oft um die Stöcke schauen soll, dem Unwesen vorzukommen, daß sie nicht einwurzeln; und das kan gar leicht geschehen, wenn man nur um die Stöcke Rauten-Sträuche herum zeuget, und unter dieselben in einem Scherben Wagenschmier setzet. Auch soll man die Stöcke oben wohl eindecken lassen, daß es nicht einregne, oder sonst der Regen oben im Haupte durch den Kern einsige, dadurch alsdenn der Honig verschimmeln oder verderben möchte, davon auch die Bienen sterben müssen. Denn der Honig nichts nasses leidet, sondern von aller Unsauberkeit gereiniget, und rein gehalten werden will.

Wie man die Bienen warten soll.

Wenn man zum erstenmal zeidelt, um Bartholomäi oder Mariä Geburt vor Winters, so siehet man bald, welche Bienen (sonderlich was junge Schwärme seyn,) starck gearbeitet haben, und ob sie sich auch den Winter über werden erhalten können. Welche man nun für schwach befindet, daß sie ihre Arbeit nicht verbracht, dieselben Stöcke soll man zeichnen, und den Winter über etlichemal darzu sehen, und ihnen was von Honig hinein geben, damit man sie den Winter über erhält, und nicht erhungern läßt. Darum man den Honig nicht gar soll seimen, und verkaufen lassen, sondern auf dem Nothfall ein gut Theil desselben im Roß im Vorrath behalten, damit man auf solchen Fall den Bienen ihren Mangel ersetzen, und sie speisen kan: So ist auch der Honig im Roß weit besser und bequemer, als der geseimte den Bienen zu geben; denn man kan Winters-Zeit solchen nur an einen Stecken machen, und ihn oben ins Haupt zu denen Bienen legen, so vertragen sie denselben bald in ihre Arbeit und lediges Wachs. Den geseimten Honig aber muß man in Käse-Näpfgen thun, und oben darauf kleine Rüthgen legen, daß sie darauf gehn, und sich des Honigs gebrauchen können. Es wird aber auch dieser Honig in Stöcken bald allzu hart, daß ihn die Bienen nicht gebrauchen können, derowegen noch der Honig im Roß der beste ist. Der Specht ist den Bienen ein schädlicher Vogel, welcher im Winter sich gemeiniglich um die Stöcke sehen läßt, und um die Seiten des Beuten-Stocks den Leim so lange wegschlägt, bis er einen Ritz findet, darein stecket er seine Zunge, die ziemlich lang ist, so tief er kan; welche Biene er nun damit erreicht, die zeucht er mit heraus, und verzehret sie. Derowegen hierauf Winters-Zeit auch gute Achtung zu geben, und die Beuten allenthalben wohl zu besehen; wo man dergleichen Spalte gefunden wird, da soll man alsobald verschmieren, und verwahren. Wo auch die Mäuse an die Bien-Stöcke kommen können, thun sie mercklich Schaden, fressen ihnen allen Honig auf, daß die Bienen hernach sterben müssen. So man nun die Stöcke oft besichtiget, und einen Schaden unten oder an einen Seiten befindet, ob der Stock oben zerspalten und an Beuten grosse

Löcher

Löcher seyn, so soll man alsbald zu den Bienen schauen, ob etwan Schaden geschehen, und die Löcher etwan mit einem Spunde wohl verwahren, oder mit gutem Leim dieselben verschmieren, daß nichts hinein kommen kan. Die ledigen Bien-Stöcke sollen Sommers-Zeit im Truckenen gehalten und nicht offen gelassen werden, damit kein Ungezieser hinein kan, sonderlich die Ameisen, die sind alsdenn übel davon zu bringen; die Katzen pflegen auch gerne in offenen Bienen-Stöcken zu liegen und zu schlafen, wo nun einmal eine Katze in dergleichen Bienen-Stöcke gewesen, auch nur ein einig Haar darinne wäre, so kommt keine Biene nimmermehr hinein. Im Martio, wenn man zum andernmal zeidelt, soll man die Stöcke fein auskehren, das übrige verschimmelte Roß abschneiden, und um und um die Stöcke allenthalben rein machen, damit die Biene desto besser Lust zu arbeiten und zu bleiben hat. Wenn auch langsame Schwärme nicht viel gearbeitet haben, soll man vor Winters, wenn man wieder zu denen Bienen siehet, den Stock bis zur Arbeit, und kaum einer Hand breit davon, alles mit Stroh oder reinem Heu voll machen, damit der Raum im Stock nicht zu groß ist, und die Bienen im Stocke sich desto eher erwärmen können. Im Winter soll man nur ein Flug-Loch offen lassen, und das andre verstopfen, damit nicht zu viel Kälte in Stock gehen kan, und ist an einem Loch gar genug. Etliche rathen nicht, daß man die Bienen kaufen soll, derer ihr Weisel oder König gestorben, denn sie über ein Jahr hernach nicht leben, sondern sterben. Es rühret aber auch bisweilen daher, weil sie des Weisels, der an des verstorbenen Statt gesetzet, und ihre Art und Eigenschaft nicht verstehet, ungewohnet seyn, oder man thut ihnen nicht Vorschub oder wartet ihrer, wie es billig seyn solte, alsdenn pfleget ein Stock nach dem andern einzugehen. Es ist auch unmöglich, daß die Bienen immerzu leben können, denn es hat fast eine Beschaffenheit damit, wie mit den Schaafen, daß sie sich ein Jahr vermehren, und das andere Jahr bald wegsterben, es darf ihr nicht viel Ungemach zustehen, so stirbt sie davon, derowegen man gar genaue Achtung auf sie geben muß, daß sie nicht erhungern, erfrieren, im Honig ersauffen, daß ihnen das Roß vom fetten Rauch nicht allzu stinckend, schwartz und schimmligt werde. Item, daß es nicht von oben einregne, davon der Honig auch bald stinckend wird. Item, daß nicht Maden im Honige wachsen, und sich Spinneweben hinein zeugen, daß nicht Ameisen oder Mäuse in die Stöcke kommen; daß ihnen der Specht nicht schade, oder sonst einig Leid zugefüget werden könne. Wenn Sommers-Zeit der Weisel auszeucht und auf einen jungen König Arbeit suchen muß, wird er leicht von Schwalben aufgefangen, oder fällt etwan ins Gras darnieder, daß ihn ein Frosch erschnappt, oder im Regen oder Wasser umkommt, wie der Fälle viel sind, und sich zutragen können, alsdenn wird die Biene, wie gemeldet, nicht mehr arbeiten, und erhungert sich selbst, daran nun der Haus-Herr nicht Ursach, sondern es liegt viele

wohe an der Bienen mancherley Zufällen. MULIER MENSTRUATA soll nicht zum Bienen-Stöcken kommen, und sich in Bienen-Gärten viel um die Stöcke decken, denn die Bienen davon verderben und sterben. Es sollen auch alle ledige Stöcke um Johannis, oder zu der Zeit, wenn das Schwärmen angehet, und man die Bienen einsetzen will, von aller Unsauberkeit gereiniget, mit einer Schabe fein aller Unflath, auf den Seiten im Haupt und auf dem Fuß, abgeschabet, und also die gantze Beute verneuert werden. Alle Spinnweben soll man sowol in- als auswendig abkehren, und nicht leiden, denn sich die Bienen gar leicht daran fangen und hängen können. Je reiner dis Haus ist, je lieber wird sie drinnen wohnen, und keine andere Herberge suchen. Wenn man auch fremde Bienen erkaufft, soll man damit gemach thun, und sie im Winter auf einen Schlitten heimwen führen, damit das Roß nicht vom Haupte herunter falle, und die Bienen erdrucke. Daß einen die Bienen nicht stechen, ist das beste, daß man sich wohl verwahre, (doch stechen dieselben nicht so sehr, wenn sie schwärmen, als wenn man ihnen den Honig wegnimmt,) und daß man ihm die Hände wohl mit Bienen- oder Fenchel-Kraut bereibe, oder mit Räuchwerck wohl beräuchern läßt, so sollen sie nicht leichtlich stechen. Das Gras um die Bienen-Stöcke soll man nicht lassen zu groß wachsen; denn wenn die Bienen schwer beladen seyn, und dem Stocke zu wollen, fallen sie gar leichtlich zur Erden ins Gras, und werden, ehe sie sich wieder erholen, und hervor heben können, vom Ungeziefer verzehret. Etliche lassen ein wenig vor den Stöcken die Erde umgraben, und etwan Bienen-Kraut, Majoran, Rauten oder sonst wohlriechende Kräuter hinein setzen, damit also das Gras und das Ungeziefer vertrieben werde.

Von Raub-Bienen, und wie man sie erkennen soll.

Die Raub-Bienen zu erkennen, sind selbige von Farben schwartz, und ist das ihr Kennzeichen, daß sie immerzu häufig vor den Flug-Löchern herum fliegen, und wollen doch nicht gerne hinein. Item, sie beissen sich mit den andern haussen gewaltig vor dem Stock, also daß sie mit einander ins Gras fallen. Diese nun zu vertreiben, so setze den Stock auf eine andere Stelle, und setze an dessen Stelle einen andern ledigen Stock, mache Papier-Tütten in die Flug-Löcher, und setze unten einen Topf voll Wasser hinein, so ersauffen sie alle. Oder stopfe auf den Abend alle deine Stöcke zu, und schmier Honig um die Flug-Löcher, wenn sich nun des andern Tages frühe um 8. Uhr die Bienen herum legen, so schlage sie alle todt. Oder setze in einen ledigen Stock ein wenig Honig, steck ein Hollunder-Röhrlein etwas lang durchs Flug-Loch in Stock, doch also, daß es hinten im Stock nicht anrühre, so kriechen sie dadurch hinein, können aber nicht wieder heraus, und müssen also drinnen bleiben und sterben. Etliche machen die Bienen-Stöcke des Abends alle zu, auf den Morgen früh, wenn sie kommen, und sich an

die Stöcke anlegen, so bestreuen sie dieselben mit Mehl, und gehen ihnen nach, wo sie hinfliegen, und erfahren also, wer sie hat, und sobald sie das Mehl in ihren Stock bringen, wird der Honig von Stund an inficiert, und bekommen Maden, davon sie denn alle sterben müssen. Es ist kein ehrlich Stück, wenn einer dem andern seine Bienen zu Schaden hält.

Von Bienen-Schwärmen, und wie man die jungen Bienen einsetzen soll.

Im Majo fahen sie an zu schwärmen, zwey oder drey Wochen vor Johannis, welche aber was langsamer schwärmen, sind übel zu erhalten, und gehen gemeiniglich ab, weil sie ziemlich spät ins Jahr kommen, und ihnen Zeit zur Arbeit mangelt, da die beste Zeit schon vorüber ist. Wenn sie nun aber schwärmen, soll man fleißig dabey hüten lassen, und sobald sich ein Schwärmen erzeigt, soll man ein Becken haben, und darauf mit einem Stecken so lange schlagen, bis sich dieselben angeleget haben, nachmals soll man dieselben ein wenig mit Wasser, doch nicht zu sehr besprengen, und sich alsdenn zum Einsetzen schicken. Man soll zur Hand eine lange Stange haben, nachdem die Bäume im Garten hoch oder niedrig seyn, daran man das Sieb anhängt, doch also, daß man es bald wieder abnehmen kan, und soll das Sieb zuvor mit Bienen-Kraut gerieben, und dessen ein wenig drein gelegt werden. Der die Bienen einsetzen will, muß sich der Bienen-Hauben gebrauchen, daß sie ihm nicht in Nacken kommen, er muß auch nicht von Knoblauch, Zwiebeln, oder sonst ungeschmackte Speisen, so denen Bienen zuwider, gessen haben, und nicht nach Speise riechen, sonst würde er sie nicht leichtlich stillen können. Er mag auch Hand-Schuh anziehen, und darnach hänge er das Sieb in die Stange an, und halte es fein standhaft unter den Bienen-Schwarm, so sich an Baum angeleget haben. Ein ander aber soll auch eine dergleichen Stange mit einem Hacken haben, und den Ast, daran die Bienen hangen, damit fassen, und erregen, daß auf einmal die Bienen alle ins Sieb fallen. Das Sieb muß also eine gute Weile unbewegt gantz stille gehalten werden, bis sich die Bienen allesamt in das Sieb begeben haben. Es begiebt sich aber zu Zeiten, daß viel Bienen dieselbe Stelle am Baume, daran sie sich angeleget, nicht begeben wollen, sondern legen sich mit Macht an, als ist zu vermuthen, daß der Weisel noch daselbst, und nicht im Siebe sey; derowegen man auch einen Rauch-Krug zur Hand haben soll, oder einen neuen Topf mit glühenden Kohlen, und faul oder alt Weyden-Holtz, das Holtz auf die Kohlen geschüttet, und an einer Stange den Topf unter den Ast hängen, daß der Rauch an sie jage, so lange bis sich die Bienen davon ins Sieb begeben. Und wenn sie nun alle oder die meisten mit ihrem Könige darinne, so nehme man sie gemach mit dem Siebe von der Stange ab, und trage sie zu dem angerichteten und ausgesäuber-

am Stock, welcher mit Bienen-Kraut allenthalben, und ein wenig mit Honig bestrichen ist, darinnen das Creutz am Haupte fest eingemacht, und ein klein wenig Roß, wie es aus dem Bienen-Stocke kommt, so fein sauber ist, in das Quer-Holz am Creutze, daß es nicht runter fallen kan, angesteckt sey, und laß einen andern das Bret, so gleichwie ein Käse-Bret mit 2. Füssen, und vorne zu mit einer Schnautze in die Bienen-Beute stecken, daß es unten aufliegt, und auf den zweyen Füssen stehen bleibe. Auf dieses Bret schütte die Bienen allesamt aus dem Siebe, und kehre sie mit einem Reis oder Flederwische gemählich in den Stock, und sobald nun der Weisel hinein kommt, so ziehen ihm alle andere Bienen hernach, was gleich ins Sieb nicht kommen, das findet sich endlich alles hinzu; alsdenn kehret man am Bienen-Stock um die Seite die Bienen hinweg, und macht den Stock mit einem Brete, so zur Beute vorhin schon gemacht ist, zu. Doch soll man wohl Achtung geben, daß man keine Biene erdrücke, wäre Schade davor. Wenn sie nun alle so eingesetzt, soll man dabey hüten lassen, ob sie etwan wieder aus dem Stock ziehen wollen, so sich vielmal begiebt, wenn ihnen die Herberge nicht gefällt, oder der Weisel nicht mit in Stock kommen, daß sie sich bald wieder heraus begeben, fortziehen, oder in die alte Herberge begeben und einkehren. Und das dürfen manche zu zwey oder drey mahlen thun, ob man sie gleich wieder einsetzt. Etliche legen sich aufs neue wieder an, alsdenn muß man fleißige Aufsicht auf sie geben, wo sie hinaus wollen, damit sie nicht entfliehen, man mag ein wenig Wasser unter sie sprengen, so vermeynen sie es regnet, und lassen sich desto besser halten. Wenn sie aber in ihren alten Sitz und Stock wieder einziehen, so bleiben sie schon diese Nacht drinnen, auf den andern Tag aber hat man wohl Achtung auf sie zu geben, wenn sie wieder heraus kommen, daß sie nicht entfliehen. Darum ist der beste Rath, man laure mit allem Fleiß auf den Weisel, wenn derselbe aus dem Stocke kommt, daß man ihn ertappe und gefangen nehme; denn er nicht bald jähling davon fleucht, sondern gehet zuvor ums Flug-Loch ein wenig spazieren, ist also wohl zu bekommen. Den soll man nehmen, und in ein durchsichtig dazu gemachtes Bienen-Häuslein thun, in das Sieb legen, bis sich die Bienen alle zu ihm versammlet haben. Nachmals so thut man ihn mit sammt dem Bienen-Häuslein oben im Stock beym Creutze, und hält ihn also drey Tage gefangen; die Bienen schütte man alle aufs Bret, wie vor gemeldet, so versammlen sie sich alle zu ihm in Stock, alsdenn mache man die Beute zu, und nach dreyen Tagen schaue man wieder darzu, ob die Bienen was zu arbeiten angefangen; wo sie sich willig zur Arbeit schicken, so gebe man ihnen ihren König los, alsdenn wird er sich zufrieden geben, an seinen Ort sich einstellen, und die Bienen bleiben auch nachmals in ihrem Beruf. Es auch die Schwärme bisweilen zu zwey oder dreyen, auch mehrmalen aus dem Stocke ziehen, so ists eine

Anzei-

Anzeigung, daß der Weisel gebrechlich oder schwach ist, und nicht fort, oder fliegen kan. Allhier muß man den Weisel wohl kennen, und schauen, wenn die Bienen sich aus dem Stocke begeben, daß man ihn erwische und gefangen nehme, doch zuvor mit dem Häuslein in das Sieb gelegt, und so lange in die Höhe gehalten, bis sich die Bienen alle zu ihm begeben. Alsdenn träget man sie an gehörigen Ort, wie vor gemeldet, und so man ihn verziehet, wenn er aus dem Stocke kommt, muß man sich nicht weit davon auf der Erden, und im Grase wohl nach ihn umsehen, und mit Fleiß suchen, ehe er zertreten, oder von Ungeziefer gefressen wird, sonsten ists um den gantzen Schwarm geschehen, und ist gut, daß man um diese Zeit das Gras um die Stöcke, wie vor gemeldet, abhauet, daß sich das Ungeziefer nicht verbergen, und der Weisel auch nicht verhalten kan.

Wenn aber nach dreyen Tagen der Stock eröffnet, und die Bienen nicht gearbeitet haben, wäre nicht ein gut Zeichen, aber nichts desto weniger müßte ihr König gefangen seyn, bis man wieder über drey Tage ein anders, und daß sie zu arbeiten angefangen, vermerckt, alsdenn wird der Weisel loßgelassen, und das Weisel-Häuslein weggenommen, sonst würden sie schwerlich zu erhalten seyn; und das thun gemeiniglich die Bienen am meisten, welche nahe bey den Wäldern seyn, auch ihre Nahrung daraus nehmen, darum nennet man sie wilde oder Wald-Bienen, weil sie lieber in Wäldern, in holen Bäumen, also freyer als in Bien-Stöcken seyn, und gleichwie diese von den Garten-Binnen unterschieden seyn, also wird auch ihre Arbeit und Honig nicht gleich den Garten-Honig geachtet, der da viel besser, als der Wald-Honig ist. Wenn auch zwey oder drey Schwärme zusammen auskämen, und schwärmeten, soll man sie nach einander anlegen lassen, und damit fein bedachtsam umgehen, daß auch unverzüglich einer nach dem andern eingesetzt werde, aber nicht zunächst, und neben dem andern, damit die jungen Bienen nicht irre gemacht werden, und etwan durch einander fliegend alle zusammen in einen Stock einziehen möchten, da denn der eine Weisel umkommen, und der Bienen von beyden Schwärmen zu viel in einem Stock, sonderlich wo beyde groß wären, seyn würden. Derowegen, wenn man an einem Ende einen Schwarm eingesetzt, soll der ander weit davon, wie vor gemeldet, im andern Ende, oder sonst auf eine gelegene Stelle, damit sie einander nicht zu nahe kommen, und im Hin- und Wiederfliegen nicht irre machen können, eingesetzt, und also fort an mit allen Schwärmen gethan, bis sie alle eingesetzt werden: Sonst pfleget man zwey kleine und schwache Schwärme, wenn sichs begiebt, daß ein Stock mehr als einmal, und öfters zu drey oder viermalen schwärmet, zusammen in einen Stock zu setzen. Man muß aber den einen Weisel tödten, so bleiben sie beysammen: solten aber über Verhoffen zwey oder mehr Schwärme sich gleich auf einander in einen Haufen hängen, und anlegen, wie öfters geschiehet, so soll man sie alle zu-

sammen

sammen in ein Sieb abnehmen, und also mit dem Siebe in eine grosse Wanne thun, mit einem saubern Tuch zudecken, und über Nacht beysammen seyn lassen, auf den Morgen findet man einen jeden Weisel mit seinen Bienen in der Biethe, oder Wanne, absonderlich an einem Orte liegen, alsdenn nehme man einen jeden Schwarm besonders heraus, und versetze ihn, wie sonst bräuchlich ist. Wenn nun die Schwärme also eingesetzt seyn, soll man die Beute wohl verschmieren, damit nichts hinein kriechen kan, und nur zu allerunterst ein kleines Löchlein lassen, dadurch nur eine Biene auf einmal ein- und auskommen kan, und die todten Bienen, oder sonst, was sie an Ruß ausfegen, austragen können, ist ihnen sehr bequem und dienlich, damit sie alles Unsaubere dadurch fortbringen und wegtragen. So auch ein alter schwacher Stock vorhanden, der nicht viel Bienen mehr hätte, mag man wohl einen jungen Schwarm zu dem alten setzen, damit sie wieder zu Kräften kommen, und von junger Mannschaft erstärckt werden, und obwol auch zwey Weisel allda zusammen kommen, hat es nichts zu bedeuten, die Bienen werden den einen schon selber tödten, und nur einen bey sich behalten. Wenn auch in einem Stocke ein König gar alt worden wäre, so mag man ihm wol einen andern jungen Weisel zugeben, damit er den alten verderben helfe.

Wie und wenn man den Honig zeideln soll.

Im September auf Mariä Geburth, oder Bartholomäi im alten Monden, zeidelt man den Honig zum ersten mal, und nimmt den übrigen Honig und Wachs aus den Stöcken hinweg; man soll aber allen Vorrath, so dabey von nöthen ist, als eine Bienen-Haube, ein Honig-Messer einer ziemlichen Länge, eine Honig-Gabel, damit man die Honig-Blätter hält, und mit fasset, (mit den Händen darf man nicht in die Bienen-Beute greifen, weil sie etwas enge, und man mit beyden Händen nicht wohl hinein kan,) zu Händen haben. Wenn nun der Zeidler anfängt zu zeidlen, daß er ein Blat Honig nach dem andern abschneidet, so soll er einen Gehülfen haben, welcher den Honig bald von ihm nimmt, und so noch viel Bienen darein seyn, dieselben mit einem Reis, fein subtil bald beym Stocke ab auf die Erde kehret, und den Honig in einen Trog, der zuvor gantz rein ausgebrannt und gewaschen ist, leget, mit einem saubern Tuch zugedeckt, damit keine Biene darzu komme. Im Zeidlen soll er der Bienen schonen, daß er sie im Schneiden nicht tödte, soll sie derowegen mit dem Rauch-Krug beräuchern, daß sie sich hinaufwärts ins Haupt begeben; man soll aber nicht zu geitzig seyn, und den Bienen nicht zu viel vor Winters-Zeit nehmen lassen, damit sie sich den Winter über wohl erhalten können, und nicht Hungers halber sterben und was man mit ihnen gleich das erstemal zuviel läßt, findet man das andermal auf die Fasten, wenn man wieder zeidelt. Was übrig ist, da mag mans alsdenn wegnehmen, weil der Sommer nunmehr verhanden, sie ihre Nahrung auf

den Feldern hin- und wieder haben können, und mit ihnen keine Noth mehr hat. Sonst pfleget man ihnen den eingetragenen Honig, wenn man zum ersten mal zeidelt, etwan die Helfte zu nehmen, der ander bleibt bis auf die Fasten stehen, davon sich die Bienen den Winter über erhalten können, und was sie nicht verzehren können, das bleibt bis auf die Fasten. Im Martio auf den Grünen Donnerstag, da die Bienen beginnen auszufliegen und Nahrung zu suchen, zeidelt man zum andern mal, und soll allemal das Zeideln im alten Monden frühe vor Mittage angestellet werden, damit die Sommer-Hitze den Honig nicht allzufliessend mache, ist böse zu schneiden, auch stechen die Bienen sehrer nach Mittage. Was man nun zum andernmal übrig findet, sowol das übrige und ledige Ruß, schneidet man alles hinweg, und saubert die Stöcke von aller Unsauberkeit in- und auswendig ab, die Spinneweben, der schimmligte und schwartze Ruß, oben im Haupte muß alles hinweg, damit es die Bienen nicht verderbe, die sonst leicht einen Zufall bekommen können. Darnach so macht man die Beute vor, und schmieret sie auf den Seiten feste zu, und wird nicht mehr, als wie zuvor, unten ein klein Löchlein gelassen. Etliche schneiden die Blätter des Honigs, wie sie also lang dem Fusse zu runterwärts hangen, gleich mitten und queer über entzwey, welches ein alter Brauch, und noch ist.

Mich aber hat ein alter Bienen-Mann dis gelehrt, daß es besser sey, wenn man auf diese Art zeidelt, daß man das erste Jahr den Honig gleich die Helfte vom Haupte an bis unterwärts dem Fusse, also gantz mit allem Ruß, hinweg mache; und sie mit Kreide oder sonst zeichne, entweder aus- oder inwendig im Stock, daß man wisse, daß man den Honig dis Jahr daselbst gezeidelt habe. Wenn es nun aufs andre Jahr hinum kommt, so haben die Bienen diese ledige Seite wiederum mit ihrer Arbeit erstattet, und vollgemacht, und dieses soll man stehen lassen; hingegen die andre Helfte, (wenn man wieder zeidelt,) als den alten jährigen Honig, und das Ruß, wie zuvor, vom Haupt an bis zum Fuß, hinweg nehmen, und allewege nur des Weisels schonen, daß ihm kein Schade geschehe, und also fort an soll man ihm ein Jahr ums ander thun, so werden die Bienen allewege neu Ruß und Honig haben, und das alte schwartze, dumpfigte, berauchte Wesen wird alle Jahr weggeschnitten, das sehr nützlich ist, und sie gar viel Jahr länger dauren und leben können. Denn, sagte er, wie solte die erste Art zu zeideln gut seyn, sintemal alle Jahr das neue, schöne angesetzte Ruß, so die Bienen im Jahr allererst eingetragen haben, nur immerzu weggeschnitten würde, das alte Wesen aber im Haupte, und bis in die Helfte stehend bleibende Ruß, so von dem stinckenden Rauch viel Jahr durchzogen, gantz schwartz, und zuletzt schimmligt, stinckend und rustig worden, bliebe stehen, das wäre den Bienen so ein Gift, und schädlich, als immer etwas seyn kan. So wäre ihnen auch der Rauch vorhin heftig zuwider, vor dem sie gewaltig fliehen. Und weil der Weisel auch gleich an diesem wüsten Ort seinen

nen Sitz habe, und haben soll, solcher Unsauberkeit ungewohnet wäre, sondern gern bey reinen Stellen zu seyn begehrte, als trüge sichs ofte zu, daß er davon greuliche Staupen und Kranckheit bekäme, daß er nicht tauret, und gar sterben muß: So würde man auch selten einen Bienen-Stock über 6. oder 8. Jahr finden, welcher so lange tauren würde, sondern wegen erzählter Ursachen geschwinde eingehen. Er aber hätte Bienen, die über 20. Jahr alt worden, getrauete sie ihm auch noch länger auf dis Muster zu behalten. Ich gebe diesem Zeidler recht, und erinnere mich, daß öfters oben im Haupt alles Ruß, von vielem Rauchwerck gantz schwartz gewesen, und greulich gestuncken hat, derowegen die Bienen denn sterben und umkommen müssen. Ein jeder mache es mit seinen Bienen wie er will, ich halte dieses Zeidler-Mannes Meynung vor die beste. Wer mit den Bienen umgehen will, hüte sich vor der VENERE, Trunckenheit, und andern dergleichen Sachen, die ihnen zuwider seyn, wasche sich zum öftern sauber und rein, denn Unreinigkeit können sie nicht leiden. Dieses soll auch ein Zeidler wohl in Acht nehmen, weil die Bienen vor Winters, sobald man gezeidelt zum ersten mal, die Brüte, daraus junge Bienen werden, pflegen einzutragen, daß er dieselbe (wenn man auf die Faste zum andern mal zeidelt,) nicht mit hinweg schneide, sonst würde man alle Schwärme verderben, und nicht bald zu jungen Bienen kommen. Die Brüte ist auch gar leicht zu erkennen, es siehet wie Ruß aus, als wenn es voller Maden wäre, sind aber alles junge Bienen, die noch sollen zeitig und lebendig werden. Derer muß man nun aufs fleißigste schonen und sie nicht ausschneiden, damit die Schwärme nicht verderbt werden.

Wie man gute Bienen-Salbe machen soll.

Nimm süssen Land-Wein oder Rheinischen-Wein, item alten Meth, des besten jungen Bieres so fein süsse, thue darunter dürre geriebene Raute, eine Hand voll Salbey, so an der Sonnen gedörret, klein geriebenen Zucker, Zimmet-Rinden, langen Pfeffer, Mosichtbast, Bienen-Pulver, siede es mit einander, laß es kalt werden, und thue es in ein Glas, oder verglästen Topf, setze es an die Sonne, und rühr es oft um, damit bestreich den Stock oben im Haupt, inwendig und auswendig, um das Flug-Loch.

Von den Beuten in Wäldern.

Im Herbst nimm die besten blauen Wein-Trauben, und des besten Honiges, mit Wachs und alten Ruß, lege es in einen neuen gläsern Topf, als erstlich eine Schicht voll Wein-Trauben, denn Honig mit dem Ruß, also immer eine Schicht um die ander, bis der Topf bald voll wird, verwahre ihn hernach wohl, und mache denselben mit einer Stürtze oben wohl zu, man muß es mit Papier wohl verkleistern, daß die Wein-Trauben mit dem Honig faulen, und wohl durchjähren. Auf den Frühling, wenn man nun die Beute schmieren muß, so nimm ein rein

Tuch, und seige den Honig und den Wein dadurch, und presse die Weinbeeren wohl aus, das Nuß aber und die Hülsen von Beeren thue hinweg; darnach nimm ohngefähr drey Nössel ungeseimten Honig, thue denselben zu dem ausgepreßten Honig und Wein, darnach nimm eine Kanne, oder mehr des Rheinischen Weins, geuß auch darunter ein Loth Candi-Zucker anderthalb Loth Zimmet-Rinde, Muscaten-Blüth, weissen Ingwer, jedes ein halb Loth, für 2. Pfennig Aniß, 3. Pfennig Johannis-Brodt, 1. Gr. Kampfer, 2. Pfennig süsse Brod, 1. Gr. Balsam, 18. Pfenn. Ebers-Wurtzel, Klee, Tymian, Melissen, Morsingen, die Kräuter und Gewürtze muß man alle fein klein zuschneiden, und unter den Honig und Wein thun, und solches wieder durch einander rühren, so fängt es nachmals an ferner zu jähren, und frist sich durch einander. Wenn man nun die Beute anrichtet, so schmieret man hiervon inwendig die Beute, oder Bien-Stock, so riechen es die Bienen von weiten, und wenn sie schwärmen, ziehen sie daselbst gerne ein, und bleiben drinne; auch Fenchel und Quendel riechen die Bienen gern, wenn man es pülvert, und thuts in vorgedachte Schmiere. Es müssen aber Frauen und Mägde, die unrein sind, zu dieser Schmiere nicht kommen, sonst verdirbt sie; sonst aber wird sie immer besser, und man muß immer mehr darzu machen, wenn sie vermodert. Sie ist trefflich gut, sonderlich in den Wäldern und Heyden.

Bienen-Salbe, die Stöcke damit zu schmieren, wenn sie schwärmen.

Für 2. Pf. Kampfer, 6. Pf. Zimmet-Rinde, 6. Pf. Zucker-Candi, 2. Pf. Muscaten-Blumen, 3. Pf. Johannis-Brod, 2. Pf. süsse Holtz, für 1. Gr. Biesam, 2. Pf. Negeln, 2. Pf. Biebergeil, 2. Pf. Anis-Körner, 2. Pf. Eberwurtzel, 6. Pf. Balsam, 3. Pf. Viol-Wurtzel, 6. Pf. eine frische Muscaten-Nuß, die nimm nur halb, 1. Pf. weissen Ingwer, alles klein gestossen, und durch ein hären Sieb geräden, so wird ein Pulver, machs in ein neu gläsern Töpflein, gieß zuerst Wasser hinein, darnach gieß das Wasser aus, thue etwan 2. Löffel voll rein geseimten Honig hinein, gieß ein halb Nössel Rheinischen Wein darauf, rühr es durch einander, darnach des Pulvers mehr als halb hinein gethan, rühr es wieder mit einem Löffel durch einander, letztlich gieß auch den Balsam hinein, rühr es wieder wohl, setze es 3. oder 4. Tage hin, so zeucht es sich fein durch einander. Du kanst es 20. Jahr behalten, wenn man es alle Jahr mit frischem Wein anfüllet, setze es an einen Ort, da es nicht zu warm oder zu kalt stehe, und ja nicht gefriere, halts rein und laß kein unrein Weib darzu kommen, darnach thue Kreide oder Möhricht fein klein gerieben darein, und bestreich die Stöcke inwendig mit Nuß und salbe sie, wie gesaget ist.

Wie man den Honig seimen soll.

Man nehme zwey Brand-Röthen, und setze sie auf einen Heerd gegen einander, darauf lege man 2. Schienen Eisen, nicht weit von einander, alsdenn thue man den Honig in Milch-Aesche, so Löcher mit Zapfen haben, und setze die Aesche mit dem Honig auf die Schien-Eisen, darnach mache man ein gelindes Kohl-Feuer darunter, damit der Honig mit mählichen flüßig werde und zugehe. Laß immerzu den zergangenen Honig aus den Aeschen in ein Geschirr laufen, und geuß ihn in einen feinen neuen reinen Topf, das thue so lange, als noch Honig verhanden ist, und dessen aus den Aeschen laufft. Wenn nichts mehr vorhanden, so thue das Ruß auch zusammen, denn der Honig diese Art hat, daß wenn es ihm ein wenig heiß gehet, er bald flüßig wird, und sondert sich vom Wachs ohne sonderbare grosse Mühe bald ab, daß das Wachs für sich bleibet. Und damit man wissen kan, wie viel man des Honiges hat, so soll man die Töpfe zuvor mit Wasser überschlagen, und darauf zeichnen, wie viel ein jeder Topf halte, und wie weit man den Honig in die Töpfe giessen soll. Darnach so kan man ihn nach dem Quart, wie recht ist, verkaufen, und wird niemand betrogen. Wenn der Honig in Topf gethan, und sich gesetzet hat, so pfleget dasjenige Ruß, oder unsaubere Saame, so mit durchgegangen, und von Honig sich abgesondert, oben auf dem Topfe zusammen sich zu begeben, dasselbe unsaubere Wesen, soll man mit einem Löffel bis auf den lautern Honig hinweg nehmen, und zum Ruß thun, damit der Honig von dem Schaum nicht so unscheinlich gemacht werde.

Wie man das Wachs läutern soll.

Wenn nun der Honig zuförderst vom Ruß kommt, so thue man das Ruß in saubere gläserne Töpfe, doch nicht allzu voll, damit es nicht überlaufe, und setze es zu einem gelinden Feuer, wie vor gemeldet, laß das Ruß mit mählichen zergehen, rühre es oft um, wenn es nun wohl zergangen, so schütt es in ein rein Säcklein, hast du eine Wachs-Presse, ists besser, presse das Wachs durch den Sack aus, und setze unter die Presse ein Schaff mit kaltem Wasser, laß das Wachs immerzu hinein laufen, so lange es währet, so wird das Wachs im Wasser bald hart; in Mangel der Presse aber, so nimm eine schlechte Banck, die richte mit einem Ort gegen der in die Höhe, mit dem andern Ort abschießig zu gegen die Erde, darunter setze das Schaff mit Wasser, gleich wie unter die Presse, nimm das ausgeschüttete Wachs mit dem Säcklein, und legs auf die Banck, nimm hernach ein Mandel-Holtz, und drucke damit das Wachs aufs beste aus gegen dem Schaffe zu, und das thue etliche mal, und fein starck zugedrückt, und gerudelt, wenn nichts mehr heraus laufen will, so schütt es wieder in den Topf, und thue allewege mehr Ruß darzu. Wenn es wieder zergangen ist, so gebahre wieder mit Rudeln auf dem Säcklein wie zuvor, und so lange und allezeit, wenn es kalt worden, auf-

gewärmet, und lauter gemacht, bis es gar ausgepreßt ist, und die Hülsen vorhanden seyn. Alsdenn macht man solche in der Hand zu Ballen, und druckt sie fein fest zusammen, so viel ihr werden, die heißt man alsdenn Wachs-Winden, und werden auch verkauft. Das Wachs aber, so sich etwan anhängt, soll man fein abschaben, zusammen lassen, und es wiederum, wenns ins Schaff gelaufen, in einen besondern Topf thun, bey dem Feuer zergehen lassen, darnach nehme man eine glatte Pfanne, und schmiere sie inwendig wohl mit Fette, geuß das Wachs mählich darein und laß es stehen, bis es hart worden, schütte es hernach aus der Pfanne, so wird sichs allenthalben fein ablösen, und das heißt man, das Wachs in Boden gegossen. Weil du aber den Honig und das Wachs läuterst, und beym Feuer stehen hast, gehe bey Leibe nicht davon hinweg, denn es sich gar leicht in Töpfen hebt, und überlaufen will. Da muß man den Topf bald vom Feuer nehmen, oder darinn umrühren, damit ihm gewehrt wird, und soll man bey Leibe, wenn es solte überlaufen, kein Wasser drein giessen, würde nur Ubel ärger gemacht und ein groß Feuer daraus werden. Derowegen diese Arbeit dem unachtsamen Gesinde nicht zu vertrauen ist, sondern ein jeder Hauswirth soll es lieber selber thun, selbst läutern nicht zu groß Feuer machen, und nicht davon gehen, bis es mit dem Läutern ein Ende habe, weil solches gar gefährlich ist, und man sich darbey genugsam vorzusehen, und vor Schaden zu hüten hat.

Das neundte Buch, Von Fütterung des Viehes.

Von Wartung des Viehes.

Kein Guth kan ohne Vieh seyn, und muß, nachdem es groß ist, von Rossen, Rindern, Schaafen und Schweinen besetzt werden. I. Daß dadurch der Acker kan bestellet werden. II. Wegen der Düngung. III. Wegen Erziehung des jungen Viehes. Derowegen sich ein jeder darzu befleißigen soll, und dieses der Nothdurft wegen beym Guthe halten, damit die Aecker in ihrem Esse bleiben, nicht vermagern, und in Summa alles genießlich dadurch könne erhalten werden. Und so man des Viehes fleißig wartet, dasselbe in Acht nimmt, hat man dessen keinen Schaden, und kan allerley jung Vieh erzogen werden,

den, davon man den Uberfluß verkaufen kan, und das alte Vieh, so man für das Haus zu schlachten bedarf, mit dem jungen ersetzen. Wird also keine Müh an etwas vergebens angeleget, wenn man nur ein jedes Ding abzutheilen, und recht zu gebrauchen weiß. Es ist viel am treuen Gesinde gelegen, weil es aber gar seltsam, muß ein jeder selber wohl mit zusehen, und sich auf das Gesinde nicht verlassen, wie und ob zu rechter Zeit das Vieh gewartet, gefüttert, und geträncket, mit Heu und Streu und anderer Nothdurft versehen, und einen jeden Ausrichtung gethan worden. Ob auch einem jeden sein Theil, was ihm verordnet und gebühret, vom Gesinde gegeben wird, weilen etlich untreu Gesinde dem Vieh das Futter abstehlen, verkaufen, oder sonst bey den Abhaltern verpartiren, oder aus Faulheit unterlassen, dem Viehe ihre Gebühr zu geben, dahero solches erhungert, oder sonsten Schaden nimmet, daß bey Aufziehung des Viehes immerzu was abgehet. Ist derohalben viel an einem guten getreuen und fleißigem Anschaffer gelegen, der auf alles wohl Achtung gebe, und überall hinten und forn ist, zusiehet, damit allerley Schaden verhütet werde. In Mangelung dessen aber, soll einer selber wohl zusehen, ob auch alles wie recht, verrichtet und versorget werde, und muß aber einer die Fütterung wohl verstehen, damit er das Gesinde, wann sie übel gethan haben, derentwegen überweisen und strafen könne, welches zu wissen hoch vonnöthen ist, wie er die Fütterung anstellen soll. Belangende nun dieselbe, so geschicht solche auf mancherley Weise, ein jeder Wirth muß sich darnach richten, nachdem er wenig oder viel Vieh hat, auch Futter; wo viel Vieh ist, kan schon solche Ausrichtung nicht geschehen, als wo dessen wenig ist, und so einer viel Futter hat, darnach kan er seine Fütterung anstellen, doch füttert einer immer anders als der andere, sonderlich die Bauren, die bleiben bey keiner Ordnung, wo man aber grosse Vorwerge hat, da viel Vieh gehalten wird, hält man eine gewisse Fütterung, ein Jahr wie das ander, im Brauch. Man soll dem Vieh einerley Futter geben, und ist keinem Viehe gut, wo man ihm das Futter oft verändert.

Wie man die Wagen-Rosse im Winter füttern soll?

Etliche werden mit Haber gefüttert, sonderlich diejenigen Rosse, damit man alle Tage durchs gantze Jahr arbeitet, man giebet auf vier Roß die Woche gemeiniglich zwey Scheffel Haber, damit wird ihnen die Siede gemengt, und wie folget gefüttert.

Des Morgens.

Schüttet man ihnen drey gleiche Futter mit Haber gemenget vor, eines nach dem andern, wenn sie haben abgefressen, legt man ihnen zum vierdten gut Heu vor, darnach werden sie geträncket, etliche pflegen sie vor, etliche nach der Fütterung zu träncken,

Zu Mittage.

Giebet man ihnen wieder eben solche drey Futter, hernach gut Heu, und darauf geträncket.

Auf den Abend.

Werden sie gleichfals mit drey Futter, und hernach zum vierdten mit Heu abgefüttert, und darauf geträncket.

NB. Das nachläßige Gesinde pfleget für grosser Faulheit den Rossen das Futter auf einmal vorzuschütten, welches aber den Rossen und allem Viehe nicht zuträglich ist, und wird ihnen das Futter, sonderlich die Siede vom Brodnem, ehe sie es so geschwinde auffressen, gantz zähe, und fressen gar übel; also auch, wenn man mit Korn, Gersten oder anderm schweren Getreide füttert, verderbet man die Rosse und das Vieh mit solchem Uberschütten im Futter-Mengen sehr, daß sie verschlagen, krumm, lahm, und nimmer wieder gesund werden. Nach der Fütterung legen ihnen etliche Stein-Saltz in die Krippe, davon sie lecken, das ist ihnen und allem Vieh sehr gut, wo aber nicht Stein-Saltz, so werfe man ander Saltz hinein, es machet das Vieh gesund, und reiniget das Geblüte. So lassen etliche den Zug-Rossen unter die Siede Wicken untermengen, das ist, wenn man Haber und Wicken unter einander ausgesäet, und es für die Rosse zum Untergemenge schneiden läßt, oder lauter Wicken, als unter zwey Gebund Rocken-Stroh, ein Gebund Wicken oder eine Haber-Garben schneiden, und füttern folgends damit.

Des Morgens.

Wird diese gemengte Siede den Rossen drey Futter nach einander, wie oben mit dem Haber geschehen, eingeschüttet, zum vierdten Heu vorgeleget, und darauf geträncket, und also wird damit im Füttern des Mittags und Abends auch verfahren.

So lassen etliche Gersten Ohs oder Schrot mahlen, oder allerley geringe Getreide zusammen durch einander mahlen, und zu Ohs schroten, davon füttern sie ihre Pferde folgender Gestalt:

Morgens

Wird ihnen 3. Futter mit dergleichen Gersten-Schrot Ohs angemenget, und eines nach dem andern gegeben, welches man ihnen fein begeust, und ja nicht treuge vorschüttet, davon werden die Rosse fein dicke, tauren aber nicht so, wie vom dürren Futter, und bekommen kurtzen Athem; fürs vierdte wird ihnen Heu vorgeleget, und darnach geträncket, und also thut man auch zu Mittage und auf den Abend. Weiln sie aber immerzu naß Futter essen, trincken sie nicht so viel, als bey dem dürren: Wenn auch etliche Rosse beym trockenen Futter nicht wollen dickleibig werden, so pflegen etliche sie mit solchem Ohs

zu

zu füttern, bis sie dicke worden sind, darnach geben sie ihnen das trockene Futter wieder.

Die gar Armen mengen die Siede mit Kleyen, so das geringste Mengsel, und den Rossen wenig gedeylich ist, und füttern des Morgens, Mittags und Abends, wie vor gemeldet. Das Futter begossen, und denn darauf getrăncket.

So lassen etliche von allerley geringen Getreide zwey oder drey Scheffel auf einmal schroten, schütten das Ohs in eine grosse Schrot-Tonne legen ein Stück Stein-Saltz drein, und giessen rein Wasser drauf, rühren es oft um, und lassens 2. oder 3. Tage stehen, damit begiessen sie den ziehenden Rossen des Morgens, Mittags und Abends, die Siede, legen ihn jedesmal ein wenig Heu vor, und tråncken sie darauf, bekommt den Rossen wohl, nur daß man darauf Achtung giebet, wann nichts mehr von Ohs vorhanden, daß man anders an die Stelle, und so lange der Winter währet, mahlen lässet.

So man auch mit Uberkehr, oder, wie es die Bauren nennen, mit dem Kleinen, so in Scheunen, wenn man drischt, oben von allerley Getreide abgerecht, und was mit dem Flederwisch abgekehret wird, füttert, sonderlich was vom schweren Getreide ist, das soll man mit wenigem den Rossen, als des Morgens, Mittags und Abends allemal in drey unterschiedenen Futtern nach einander mit Siede gemenget, vorschütten, und zuvor wohl begiessen, denn darauf jedesmal Heu gegeben und getrånckt.

So man aus Mangel des Habers mit Korn, Gersten, oder anderm schweren Getreide füttern muß, so soll man bescheidentlich damit umgehen; denn es sehr gefährlich damit zu füttern ist, obs wol begossen wird, so will doch gar grosse Vorsichtigkeit dabey gebraucht werden: Denn vom Begiessen kan solch hart Getreide nicht bald erweichen, und jedes Körnlein sich ergeben; darum kömmts die Rosse schwer an, daß sie ein jedes Körnlein erbeissen können, und wenn sie hungrig sind, fressen sie solche jähling hinein; wenn nun also dem Rosse das Getreide in Magen gantz kommt, so fängt es an zu quellen und auszuwachsen. Dahero die Rosse nicht Athem haben, blehen sie auf, müssen ersticken und umfallen, und welche nicht sterben, denen schlägt es in die Schenckel, oder sonst zwischen Fell und Fleisch, daß sie davon gantz lahm und hinckend oder gebrechlich werden, und das heißt die Rosse überfüttert, nennen sie also verschlagen.

Ausser Mangel Haber und sonst nicht, wenn man ja mit dergleichen schwerem Getreide füttern muß, so soll man das Korn oder Gersten den Abend zuvor einweichen und quellen lassen, so mag mans nachmals den Rossen also ohne Schaden vorschütten, jedoch gar mit wenigem, darnach Heu vorlegen, und denn träncken. Nun verschlagen nicht alle Rosse nur allein vom Futter, sondern auch

vom Ubersauffen, als wenn man sie überjagt, und bald darauf in die Träncke reitet, daß sie noch also das Wasser erhitzet in sich sauffen, welches ihnen wie Gift ist, und schläget in die Glieder, und zwischen Fell und Fleisch, davon sie gleicher Weise krumm und lahm werden. Derowegen man sich auch hierinn bescheidentlich verhalten soll, daß man die Rosse zuvor, wenn sie schwer gezogen, oder gejagt und erhitzt sind, eine halbe Stunde stehen lasse, daß sie sich ein wenig abkühlen, und ihnen unterdessen ein wenig Heu vorlege, und sie also denn auf das Heu träncke, doch nicht satt, darnach gebe man ihnen das gewöhnliche Futter, und träncke sie alsdenn wiederum; es werden aber bey grossen Vorwergen die Wagen-Rosse gemeiniglich mit Haber, oder daß man ihnen zuweilen Wicken, zuweilen Haber-Garben unter die Siede schneidet, gefüttert, auch kommt ihnen bisweilen, wenn man dreschen läßt, die Uberkehr oder das Kleine zum besten, und zu Hülfe. Das Roggen-Stroh ist diesen Rossen kräftiger zur Siede, denn das Haber-Stroh, so ihnen nicht leichtlich geschnitten wird, es wäre denn Mangel am Roggen-Stroh. In der Erndten-Zeit lassen die Bauren denen Rossen, wenn das alte Futter abgehet, neue Garben schneiden, die ihnen gar sehr ungesund sind, und davon sie matt werden. Vor Winters soll man die Rosse, wie auch alles Vieh, wohl füttern und halten, damit es starck in Winter kommt, und den Winter über den Leib behalte, es pfleget ohne diß mager zu werden, und wenn das Vieh so gar geringe und mager in Winter kommt, so wird es von Tage zu Tage immerzu unscheinlicher, hat kein Gedeyen, und will mit Macht verbutten, und eingehen, darum man ihme mit guter Fütterung vorkommen soll.

NB. Man soll bisweilen den Pferden dürre Wermuth oder dürre Wegewart mit Saltz unterm Futter zu essen geben, das ist ihnen gut, und gedeyen wohl davon. Item, wenn die Wermuth im Frühlinge blühet, so soll man sie den Pferden mit Hunds-Trabe im Futter geben, das purgieret sie, oder, wie die Land-Kutscher zu thun pflegen, wilde Wegewart-Kraut und Wurtzel also grün im Futter zu essen gegeben, purgieret sie, und macht, daß sie nicht leichtlich verschlagen. Im Anfang des Sommers, wenn die Eich-Bäume ausschlagen, soll man ihnen jung Eschen-Laub, das macht schön und äppligt, sonderlich was junge Hengst-Rosse seyn, mit unterm Futter geben; das Futter soll rein gehalten werden, damit die Mäuse, Spinnen, oder ander Ungeziefer nicht darein nisten, es bekriechen, oder beschmeissen können, welches dem Viehe schädlich ist, und manchmal eine Seuche kriegen, daß sie davon sterben. Etliche lassen die Roß-Stände mit Eichen dielen, etliche von kiefern, oder erlenen Spalten belegen, etliche mit erlenen Pfählen, so sehr lange währet, und nicht viel kostet; derowegen ist es gut, wenn also die Siede-Kammern, wie auch die Stände gedielet sind, damit sie zu jederzeit rein gehalten werden können. Die Streu soll man des Morgens ausräumen, das

das Nasse herauswerfen, und was treuge und noch halbweg zu gebrauchen ist, unter die Krippen werfen, den Stand fein sauber halten, und des Tages etliche-mal auskehren, damit die Rosse immerzu rein stehen: Man soll sie auch des Tages zweymal striegeln, den Staub von ihnen bringen, sie rein halten, und mit Kotzen bedecken, so dem Rosse fast halbe Fütterung ist, wenn sie wohl gestriegelt und rein gehalten werden, auch mit reiner Streu versehen sind, man soll sie auch waschen und mit dem Koth nicht in Stand führen; wegen grosser Hitze soll man sie oft träncken, damit wenn es zu selten und langsam, sie sich nicht übersaufen.

Wie man den Stut-Gaul halten und füttern soll?

Den Winter füttert man neben den Wagen-Rossen auch mit dergleichen Futter den Stut-Gaul, und wird zuweilen mit angespannet, damit er sich ergehe, und im Stande nicht verstehe. Bey grossen Vorwergen, da zu vielem Gestüte ein sonderlicher Stut-Gaul gehalten wird, geben etliche durchs gantze Jahr auf ihn wöchentlich drey Viertel Haber, davon wird ihme das Futter mit einem wenig Siede gemenget des Morgens, Mittags und Abends mit dreyen gewöhnlichen Futtern gegeben, zum vierdten gut Heu, und dann darauf geträncket; wanns aber auf die Fasten kommt, daß man denselben zulassen soll, so pflegen etliche 6. Wochen zuvor denselben wohl zu füttern, und auf die Wochen zwey Viertel Gersten zu geben, welche sie zur Mengsel machen, und davon füttern: Wo aber Roß-Gärten sind, daß man ihn Sommers-Zeit mitten unter die Stuten laufen läßt, darf man, so lange er mit unterlauft und sich zu begrasen hat, kein Futter geben, doch muß man Achtung geben, damit er bey Kräften bleibe, und nicht vermagere. Er soll des Abends und des Morgens, wenn es seyn kan, wohl gestriegelt, im Stande rein gehalten, und mit reiner Streu allezeit versehen werden, damit er wohl gedeyen, und das Seinige wohl verrichten möge.

Wie man die Stuten füttern soll.

Die Feld-Rosse, so Winters nicht viel ziehen dürfen, füttern die Bauren mit Siede, so mit Spreu angemenget ist, nemlich sie mengen die gröbste Roggen- und Gersten-Spreu, davon man zuvor die kleineste für das Schwein-Vieh gesiebet hat, denn auch die Weitzen- und Haber-Spreu durch einander, schütten sie auf einen Boden, dieser Spreu nehmen sie einen Korb voll, und mengens mit 2. Körben voll Siede, davon werden die Stuten gefüttert.

Des Morgens

Wird ihnen davon drey Futter nach einander eingeschüttet, zum vierdten leget man ihnen gut Heu vor, im Mangel Heu etwas Haber-Stroh, hernach führet man sie zur Träncke.

Zu Mittage

Leget man ihnen nur Heu oder Stroh ein, wie zuvor, ist aber halbigt ein Tag, da es nicht schneiet oder regnet, so leget man ihnen das Mittags-Futter von Haber-Stroh oder Heu in die Rauffen, und geust ihnen Wasser in die Tröge, damit sie trincken können, auch soll ein Stück Stein-Saltz darbey liegen, ist ihnen sehr gut.

Auf den Abend

Läßt man die Stuten wieder ein, giebt ihnen das Nacht-Futter auf dreymal, wie zu Morgens, hernach Haber-Stroh oder Heu, und darauf geträncket. Wann die Saat-Zeit herbey kommt, so muß man ihnen, wenn sie ziehen sollen, schon besser geben. Etliche lassen ein Viertel der kleinen ausgesiebten Gersten nehmen, und mit einander zu Ohs machen, davon füttern sie etwan 14. Tage vor, und also die Saat-Zeit über, bis die Weide aufwächst.

Des Morgens

Geben sie ihnen drey Futter nach einander, fürs vierdte Heu, und denn getränckt, und also folgends Mittags und Abends.

Welche sie wollen den Winter über starck halten, oder so man Winters-Zeit starck damit arbeiten soll, denen pflegen sie Wicken- und Haber-Stroh unter die Siede, nemlich eine Garbe unter zwo schneiden, und füttern damit Morgens, Abends und Mittags mit drey gleichen Futtern abe, die Siede wird gemeiniglichen von Roggen, auch so man viel Weitzen säet, das Weitzen-Stroh für die Stuten geschnitten. Die Stuten sollen auch sonderliche Stände haben, und eine nach der andern angebunden seyn, damit sie nicht zusammen reichen, und einander schaden können; denn wenn sie sehr trächtig sind, empfangen sie leicht einen Schaden, obwol nicht bräuchlich, daß die Stuten wie die andern Rosse gestriegelt werden, so wäre doch, wenn man sie besser mit Wartung versehen, und öfters mit Striegeln und Wischen warten liesse, ohne Schaden. Sommers-Zeit giebet man ihnen gar kein Futter, müssen sich Tag und Nacht auf der Weide behelfen, es wäre denn, daß man täglich mit ihnen arbeiten müßte, und nicht zum Unterspannen hätte, so müßte man sie füttern, wie angezeiget ist; wo man aber zu Unterspannen hat, nimmt man einen Zug derselben, und arbeitet vom Morgen bis zum Mittage, darnach läßt man sie in die Weide gehen, nimmt alsdenn andere aus der Weide, und arbeitet damit bis zum Abend, und also wird immer mit der Umwechselung geweidet und gearbeitet. Auch wenn die Stuten fohlen, soll man ihnen Ohs, von Gersten gemacht, mit Siede untermengt, und allemal gut Heu drauf, ein Wochen oder drey geben, damit sie sich strecken, und die Fohlen desto besser säugen können. Die Stuten soll man belegen, damit sie nicht zu frühe im Winter fohlen, da sie vom dürren Futter wenig Milch haben, und die

Fohlen nicht wohl säugen können; so aber die jungen Fohlen im May kommen, so finden sie, weil sie auf die Weide gehen, bey den Müttern viel Milch, davon sie sich nähren, zunehmen, und wohl zu wachsen pflegen. Und ist ihnen auch viel bequemer, daß sie sich auf der Weide ergehen, als wenn sie im Stalle stehen sollen.

NB. Wenn man den trächtigen Stuten Wicken oder solch Stroh zu fressen giebt, oder daß sie sehr aufs Maul geschlagen werden, so verwerfen sie davon.

Wie man die abgewöhnten Fohlen erziehen und warten soll.

Die jungen Fohlen setzet man ab auf Michaelis, oder, wenn sie langsam werden, auf Martini im Vollmonden, weilen sie aber noch bey der Mutter sind, soll man ihnen mit wenigem Haber mit Siede vermenget vorschütten, und bisweilen ein wenig gut Heu, damit sie essen lernen, und sobald sie abgesetzt, giebt man ihnen auf die Wochen ein Viertel Haber zum Anfang, davon füttert man sie, und man muß gar kleine Siede von Roggen-Stroh schneiden, und unter den Haber mengen lassen, werden zugleich in der Abtheilung nemlich drey Futter, wie andere Rosse abgefüttert, ein wenig mit kleiner Siede den Haber angemenget, darnach gut klein Heu vorgeleget, und denn darauf geträncket. Etliche reiben ihnen ein wenig weich Brod darunter, und bestreuen das Futter mit einem wenig Saltz, ist ihnen sehr gut, nachmals wird ihnen die Streu gemacht. Der Haber ist den jungen Rossen am allerbesten, und soll anfänglich zu keinem andern, als zu diesem dürren Futter, das erste Jahr gewöhnet werden: Oft soll man ihnen ausmisten, feine reine Streuen soll man ihnen alle Tage unterstreuen, damit sie fein rein gehalten werden, und nicht Läuse bekommen, denn sie davon verbutten, umkommen und sterben. Und weilen auch etliche gar zeitig groß werden und erstarcken, so pflegen sie die geringen und langsamen Fohlen immerzu vom Essen abzustossen, darauf soll man nun wohl Achtung geben, daß man die grossen und erstarckten Fohlen allwege zusammen, und die geringen auch alleine thue, und einem jeden sein Theil gegeben werde, sonsten wenn sie also beysammen bleiben solten, würden die stärckesten die schwachen vom Essen immerzu verdringen, welche denn, wenn man nicht Achtung giebt, kürtzlich vermagern und gar umkommen möchten. Alles junge Vieh, weiln es noch zärtlich und weich ist, will wohl gewartet seyn; so das nicht geschicht, wird man nicht viel erziehen, man muß es auch in saubern Orten und Stallungen halten, und aufs Futter Achtung geben, daß es fein rein und gut ist, von geringem unreinen Futter dauren sie nicht lange; welche Fohlen im Zunehmen des Monden gefallen, dieselben soll man aufziehen, und für sich behalten. Die andern aber, so im Abnehmen des Monden jung werden, sollen zur Zucht nicht gut seyn, sondern immerzu abnehmen, und zu keiner Kraft kommen; ist derowegen am besten, daß sie verkauft werden.

Wie man die zweyjährigen Fohlen füttern soll.

Wenn die abgewöhnten Fohlen das andre Jahr erreichen, mag man sie unter die Feld-Pferde thun, und sie mit ihnen zugleich füttern, doch aber ists besser noch allein gestallet, die starcken zusammen allein, und die schwachen auch allein. Auf das andere Jahr werden sie schon an Halstern gebunden, und gleichwie man den Stuten nur Siede mit Spreu gemenget giebet, also werden diese Fohlen aufs andere Jahr nur auch gefüttert und auferzogen.

Des Morgens

Giebet man ihnen 3. Futter nach einander, von der mit Spreu gemengtem Siede, denn Heu oder Haber-Stroh, und darauf geträncket.

Zu Mittage

Wird ihnen nur Stroh oder Wurm-Gebünder in die Roffen eingeleget, man läßt sie und die Stuten in Hof gehen, werden bey dem Brunnen geträncket, und Abends wiederum in den Stall gethan.

Abends

Füttert man sie gleich wieder wie Morgens, leget ihnen Heu oder Haber-Stroh vor, und macht ihnen ihre Streue. Etliche, so da wollen bald schöne Rosse ziehen, die füttern sie aufs andere Jahr auch mit Haber, geben die Wochen auf eines zwey Viertel, und theilen das Futter ab, wie zuvor angedeutet ist; etliche lassen sie auf den Sommer mit den Stuten ins Gras laufen, etliche aber, was Hengst-Rosse seyn, sondern sie ab, und thun sie zu den andern jungen Rossen, damit sie nicht wieder zur Stute kommen, ist auch besser, daß sie nicht von andern Pferden Schaden bekommen.

Wie man die dreyjährigen Rosse halten und füttern soll.

Man muß denen, so Hengste sind, wieder besser Futter als das vergangene Jahr geben, und werden von Stuten abgesondert, in einen absonderlichen Stall, ein jedes absonderlich angebunden, die Stütlein aber bleiben bey den Stuten angebunden, und werden bey denselben Futter daselbst auferzogen; auf ein solch dreyjährig Roß pfleget man die Wochen einen Scheffel Haber zu geben, welcher unter gar kleine geschnittene Siede von Roggen-Stroh gemenget, und also trucken ihnen vorgeschüttet wird.

Des Morgens

Drey gleiche Futter nach einander, wenn man sonst die andern Rosse auch füttert, zum vierdten Heu eingeleget, darnach geträncket, des Mittags und Abends gleich so abgefüttert, und die Streu hernach gemacht, und mag man sie in diesem Jahr schon hernach zur Arbeit gewöhnen, bisweilen einmal mit einzuspannen, vornen zu an das Riem-Pferd neben bey anhängen, thut ihnen nicht so leicht Schaden, als hinten bey der Deichsel, doch soll man sie allzusehr dis Jahr nicht ziehen

ziehen lassen, damit sie sich nicht rücklich verbrechen, und etwa Schaden nehmen, denn sich ein jung Roß leichtlich verrucken, und ihm wehe thun kan; derowegen darauf wohl Achtung zu geben, und einem jeglichem Gesinde in der Arbeit nicht zu vertrauen: Man soll sie sonsten auch wohl warten, rein halten, des Tages 2. mal striegeln, die Streu des Tages wegthun, die Stände sauber kehren und halten, daß sie trucken werden, so gedeyen sie desto besser. Welche Fohlen man nicht gantz behalten will, läßt man in diesem Jahr im May gemeiniglich, wenn schöne gute Weide und der Monden neu ist, verschneiden und zu Wallachen machen, damit man dieselben mit unter die Stuten lauffen lassen kan, und sie beym Futter nicht halten lassen darf: Die Hengst-Rosse aber muß man fast den Sommer über zu Hause halten, und auf sie Futter geben. Denn sie nicht alleweil, wo nicht sonderliche Roß-Gärten sind, auf die Weide allein können gethan werden: So taugen sie auch nicht unter die Stuten, würden sich selbst und die Stute nur abhetzen, nichts weiden, und eines das ander in Grund verderben, werden öfters von denen Stuten krumm und lahm geschlagen. Etliche lassen sie bald im Saugen, etliche im Herbst schneiden, soll ihnen nichts schaden; aber allhier im Lande hält man es fürs beste, wenn sie wohl erstarcken, und 3. Jahr alt werden, auch daß die beste Zeit zum Schneiden der Frühling ist, daß man sie des Morgens ins Gras thun kan, soll ihnen wohl bekommen, und werden desto eher heil, ist besser als im Herbst, da man sie im Stall halten muß, und sich nicht ein wenig ergehen können. Und ist mit Fleiß darauf zu sehen, wenn man die Fohlen schneiden läßt, daß ihnen mehr nicht denn die Geile oder Nieren, und gar nichts von demjenigen Rogen, so sich um die Geile befindet, weggeschnitten werde: Denn es ihrer viel nicht recht verstehen, und schneiden alles mit hinweg, was sich um die Geile gelegt hat; welches nicht seyn solte, sondern es fein von Geilen abstreichen, daß es hangen bleibt, denn in Mangelung dessen hat ein solch Roß keinen Muth mehr, hänget das Haupt immerzu wie ein Thier. Man soll auch kein so jung Roß springen lassen, sie thun ihnen zu gar grossen Schaden, und ob auch gleich was nach ihnen gefället, so wird selten was Guts draus. Fürs dritte, wenn sie schon einmal gesprungen haben, sind sie nicht bändig zu machen, wenn sie fremde Rosse sehen, so toben sie und schreyen sich aus, und ist übel mit ihnen fortzukommen; derentwegen man sie absonderlich und allein halten soll, damit sie zu keinem Feld- oder andern Pferd kommen können, und Schaden davon tragen. Auch soll man dergleichen Rosse keines zum Gestüte gebrauchen, davon es kommen ist, man hält dafür, daß diese junge Fohlen, so darnach gefallen, nicht arten und umschlagen sollen.

NB. Jung Vieh, so zur Zucht dienet.

Wenn das späte Vieh in seiner Güte verharren, und in seinen Würden bleiben soll, so gieb ihnen an St. Walpurgis oder Philippi und Jacobi Abend Honig

Honig, Saltz, Walpurgis-Kraut, sonst Alp-Kraut genannt, ehe es zum erstenmal wirst, so wird dir kein Zucht-Vieh unfruchtbar, verwirft auch keines, und keine Zauberey kan ihnen die Milch benehmen.

Insonderheit aber dienet dis Recept den Stuten, wenn mans ihnen auf bemeldte Zeit eingiebet.

Wie man das Rind-Vieh wintern und füttern soll.

Den Melcke-Kühen.

Geben etliche Siede mit allerley Spreuen gemenget, so gut sie dieselben haben können, als

Des Morgens

Wird ihnen solche gemengte Siede zu zweymalen nach einander eingeschüttet, hernach leget man ihnen Heu vor, oder, in Mangel dessen, die Wurm-Gebünder vom Weitzen-Roggen-und Gersten-Stroh, und werden getränckt. Vom Haber-Stroh soll man ihnen keine Wurm-Gebünder vorlegen, noch Siede davon machen, sie sollen davon verseigen, und nicht viel Milch geben.

Mittags

Giebet man ihnen wieder einmal der gemengten Siede, und legt ihnen Heu und Stroh hernach ein, und läßt sie aus dem Stall zur Träncke gehen; wenn es heimlich ist, so läßt man sie zu Mittage in Hof, und leget ihnen in die Roffen allerhand Wurm-Gebünder, und geust ihnen in Trog zu trincken Wasser ein. Es sollen aber die Stuten und Kühe nicht zusammen kommen, sondern darzwischen mit Stangen vermacht seyn, daß sie einander nicht Schaden thun können, und soll ihnen Stein-Saltz zu lecken vorgeleget werden.

Abends

So schüttet man ihnen wiederum zweymal der gemengten Siede ein, alsdenn Heu oder Stroh, oder, wie zuvor gemeldet, Wurm-Gebünder; das Weitzen-Stroh wird gemeiniglich für die Kühe, wie auch Roggen-Stroh, nur nicht Haber-Stroh, zur Siede geschnitten.

Wo man bey einem Vorwerge viel Stuten hält, für welche man viel der Spreu bedarf, und daß man damit auch fürs Rind-Vieh nicht auskommen kan, so lassen etliche gut Heu, als ein Gebund unter zwey Schütten Weitzen-Stroh schneiden, und füttern die Kühe damit.

Morgens

Schütten sie ihnen zwey solche Futter nach einander ein, legen ihnen fürs dritte Wurm-Gebünder oder Heu vor, und träncken sie.

Zu Mittage

Wird ihnen dergleichen zwey Futter gegeben, oder so sie in Hof gelassen werden, so schüttet man ihnen die Siede in die Tröge, und leget ihnen allerley

Wurm-Gebünder vor, werden im Hofe geträncket, und gegen Abend wieder in den Stall gelassen.

Des Abends.

Füttert man sie wie zuvor mit zwey Futtern Sieden, und wird ihnen Heu oder Wurm-Gebünder eingeleget. Heu ist besser, davon geben sie mehr Milch und gute Kälber; das geringste Futter soll man allem Rind-Viehe voran, das Heu oder Wurm-Gebünder hernach geben, sonsten würden sie die Siede nicht mehr fressen: Und wenn man es thun kan, so soll man die Melck-Kühe einmal des Tages mit warmen Gespüle, mit Obs, Kleyen, Lein-Kuchen, Kraut und Rüben gemenget, träncken, oder daß man ihnen fein gerühret läßt mit heissem Wasser begiessen und brühen, und giebts ihnen zu trincken und aufzufressen, davon bekommen sie viel Milch, und werden auch fein starck davon; denn so man diesem Nutz-Viehe mit Essen und Trincken Gutes thut, so kommts an der Milch-Speise alles wieder ein.

So geben etliche, so es nicht besser haben, denen Kühen nur lauter Siede, und legen ihnen darauf Heu oder Wurm-Gebünder vor. Wenn die Tage kurtz seyn, leget man ihnen zu Mittage entweder im Stalle oder im Hofe nur Wurm-Gebünder oder Heu vor; und im harten Winter etwa um Weihnachten ist ihnen das Erbsen-Stroh am bequemsten, und fressens gerne; wenn aber der Tag zunimmt, so wird ihnen das Siede-Futter eben auch wie zu Morgens und Abends gegeben, und auch Heu und Stroh vorgeleget. Etliche streuen klein Saltz in die Krippen, etliche legen ihnen Stein-Saltz vor, oder ins Gespüle, und geben ihnen davon zu trincken. Den kalbenden Kühen soll man die Siede ein wenig besser mengen und geben, wie auch das Trincken mit Kleyen, Träbern, Rüben-Kraut und Grummet anmachen, damit sie gleichwol vor dem andern Vieh einen Vortheil haben. Das Hirsen-Stroh, so nicht recht dürre aufkommen, (denn es lange dörren will, und hält viel Feuchtigkeit, weilen es gemeiniglich in denen Gebündern, so man den Hirsen ausgedroschen, von Feuchtigkeit gar schimmligt wird,) ist dem Viehe nicht gut vorzulegen, sowol als beschleimt Heu, denn sie oft davon krancken und sterben. Die Melcke-Kühe soll man allemal rein und wohl ausmelcken, und eine gute Wirthin soll allezeit selber darbey seyn, und darauf Achtung geben: Denn manche faule Magd schläfet immerzu unter der Kühe, milcket das Vieh nicht die Helfte aus, solches muß alsdenn verseigen, und nimmet die Milch immer ab. Die tragenden Kühe milcket man, so lange man kan, und läßt sie kaum 8. Wochen, ehe denn sie zu Nutze wird, verseigen: Und wenn man siehet, daß sie entläßt, so stellet man das Melcken ein, und milckt nicht mehr; welche aber gelde bleiben, milcket man das gantze Jahr über, und so lange es seyn kan. Man hält auch diesen Unterschied im Melcken, daß man ohngefehr von Ostern oder Georgi anfängt,

melcket des Tages dreymal, als Morgens, Mittags und Abends, das wäret biß auf Creuz; von dar bis wieder Ostern, als in kurtzen Tagen zweymal, des Morgens und Abends. Man soll sie aber fein rein und sauber halten, und zuweilen mit einer Striegel den Unflat abkratzen, das bekommt ihnen sehr wohl. Die Stallung und Krippe soll auch gesaubert und rein gehalten seyn, alle Tage soll den Küh-Mist hinter und unter den Kühen hinweg gethan werden, und fein sauber streuen, daß sie sich nicht unflätig machen, und rein gehalten werden; alle Tage soll ihnen ausgemistet und neu unter gestreuet werden, so ist es desto reiner, und dem Vieh frömlich, die grossen Nesseln eingetragen, und denen Kühen gebrühet, und also zu essen gegeben, sollen viel Milch davon bekommen.

Denen Kühen soll man anfangs, wenn sie zu Felde gehen, alle Morgen ein Futter Stroh und Heu geben, damit sie sich zuvor erquicken und zu Kräfften kommen können; denn es ihnen nicht gut ist, wenn sie ohne Futter ausgetrieben werden, sonderlich wenn die Weide noch so gar jung und klein ist. Um diese Zeit ist das Vieh am allerschwächsten, derowegen man ihnen mit zu ein dürr Futter zu geben, von nöthen hat. Wenn auch die Kühe erstlich ausgehen, pflegen sie gerne Gifft im Grase zu bekommen, so soll man ihnen alle Morgen ein wenig Saltz oder Theriack auf einer Schnitten Brod geben, ist ihnen sehr gesund. Bis zu Georgi hütet man das Vieh auf den Wiesen, darnach in den Wäldern, Teichen, und bis zu Jacobi auf den Braachen. Doch soll man das Rind-Vieh vor Mittage auf der Braache, nach Mittage aber in denen Wäldern hüten. Bald aber nach Jacobi essen die Kühe in Holtzungen nicht gerne, sondern werden vollends in die Weitzen-Korn- und Gersten-Stoppel getrieben, und da man die Kühe hüten will, und sie ihre Weide über Sommer haben sollen, soll man die Schaafe nicht auf dieselben Oerter treiben, sondern denen Kühen ihre Weiden lassen, aus Ursachen, daß die Schaafe das Gras kurtz abbeissen, wächset langsam wieder auf, daß es die Kühe erreichen könnten. Die gemachte Käse sollen nicht faulen, so man sie mit Müntzen-Safft oder dem Wasser von gesottener Müntze besprenget.

Den kalbenden Kühen

Geben etliche, sobald sie gekalbet, eine Hand voll Saltz, und darnach über eine kleine Weile ein wenig Siede, und mengen darunter fein dicke zerbrochenen Lein-Kuchen, das stärcket sie mächtig sehr, und mengen ziemlich viel Schrot mit an. In dasselbe Hepel-streuen sie auch zwey oder drey Stengel Wermuth, und geben ihnen zu trincken. Etliche nehmen das Kalb von Stund an, und legens vor die Kuh, bestreuen es mit Saltz und Kleyen, es zu belecken, und geben ihr alsdenn ein Wischlein Heu zu fressen, darnach sie melcken sie dieselbe aus, werffen Saltz und Kleyen in die Milch, giessen warm Wasser drein, legen auch hinein zerriebene Lein-Kuchen, und lassen sie dasselbe saufen, das ist ihnen sehr gut: Und soll man den kalbenden

[illegible] Kühen mit dem Futter eine Woche oder zwey gütlich thun, und ihnen die Siede mit Gersten-Ohs, Kleyen oder sonsten mit desto mehr Spreu mengen, und darauf ein gutes Heu vorlegen, nachmals ihnen ein gut Geträncke von Kraut-Strüncken, Rüben, Ohs und ein wenig Lein-Kuchen mit untermenget geben, so werden sie fein starck, und seugen das Kalb gut.

Wie man die Säug-Kälber absetzen und erziehen soll.

Die beste Absetzung ist im Herbst vor Winters, und welche Kälber im Zunehmen des Monden jung worden, und so immerfort, bis zum Jannarii, denn die, so zeitlich abgesetzt, haben allezeit vor andern im Wachsen einen grossen Vortheil. Altes Vieh, so im Abnehmen des Monden jung wird und gefüllt, ist nicht gut zur Zucht, sie sollen gleich immerzu abnehmen, und geringe bleiben. Die Kälber, so man absetzen will, soll man 5. oder 6. Wochen saugen lassen, und sie darnach im andern Viertel oder Voll-Monden absetzen; man soll auch mit Fleiß darauf Achtung haben, daß man dieselben von denen besten Kühen, die viel Milch geben, und fein langseitig seyn, nehme und absetze, damit man allezeit bey gutem Vieh bleibet, und nicht davon abkommet. Was auch so gar spät abgewöhnet wird, und so jung den Sommer erreicht, kan den Sommer eben bey der Weide wenig gedeyen, wegen der Mücken und Fliegen, so sie plagen und abmatten, und haben die Früh-Kälber, so den Winter über sich beym Futter erstrecket, und zu Kräften kommen, gar einen bessern Vorsprung, wie vor gemeldet zum Wachsen, als die gar späten. Erstlich wenn die Kälber noch saugen, soll man sie essen lernen, ihnen von Haber und Heu immer ein wenig vorlegen; nachmals, wenn sie abgesetzt worden, so wird ihnen von gutem Gersten-Stroh gar kleine Siede geschnitten, und auf ein Kalb die Wochen eine Metze Haber gegeben, damit wird die Siede gemenget, und davon des Tages dreymal gefüttert.

Des Morgens

Wird ihnen zweymal Siede gemenget mit Haber vorgeschüttet, und zum [illegible] gut Geimmet, so man für die Kälber mit Fleiß einlegen muß, vorgeleget, [illegible] werden darauf mit warmen reinen Wasser, mit Ohs, Kleyen oder sonsten [illegible] angemenget, geträncket; etliche reiben ihnen mitzu ein wenig Brod unter die Siede, und bestreuen sie mit kleinem Saltz, so ihnen sehr gut ist.

Zu Mittage

Giebet man ihnen wieder solche zwey Futter, und darauf Kleyen, Heu oder Grummet eingeleget.

Auf den Abend

Schüttet man ihnen solche gemengte Siede zweymal ein, und füttert sie auf die Nacht, sowol giebet man ihnen Grummet und träncket sie. Was schön [illegible] Heu ist, sowol gut Grummet, [illegible] ihnen wol, oder [illegible] Heu [illegible]

 soll

soll man ihnen bey Leibe nicht geben, oder dergleichen Grummet; denn sie es vielweniger als ander Vieh vertragen können, und sterben gar oft davon. In das Trincken streuet man auch ein wenig Saltz, und menget ihnen das Trincken mit Kleyen oder Obs; auch mag man ihnen mitzu Stein-Saltz zu lecken geben. Um Philippi Jacobi ohngefehr treibet man die jungen Kälber in die Weide, denn dürfen sie zu Hause nicht gefüttert werden; man soll aber ihnen die beste Weide eingeben, und sie nicht in Holtz oder Struttigt hüten lassen. Im Wolfs-Monden soll man kein Kalb abgewöhnen, sie sterben gerne, und werden gar schwerlich erzogen. Wenn die Kälber noch im Suge und etwa 14. Tage alt seyn, so pflegen sie etliche im Neu-Monden schneiden zu lassen, etliche thun es aber gerne am Char-Freytage; ein jeder machts nach seinem Willen. So man auch siehet, daß die stärckften die geringen vom Futter abstossen, so sollen die geringen alleine gestellet, und ihrer fleißig gewartet werden, damit man sie erhalte und nicht sterben.

Den jährigen Kälbern im Winter.

Sobald sie das andere Jahr erreichen, so thut man sie in einen absonderlichen Stall zusammen, und läßt ihnen gar kleine Siede aus Roggen-Weitzen und Haber-Stroh schneiden, die menget man mit Spreu, besser denn dem andern Viehe, und füttert sie damit.

Des Morgens

Giebet man ihnen zwey Futter nach einander solcher gemengter Siede, und leget ihnen gut Heu vor, hernach werden sie geträncket.

Zu Mittage

Werden ihnen dergleichen solche zwey Futter gegeben, Heu vorgeleget, und zum Träncken in Hof gelassen.

Auf den Abend

Werden sie gleichfalls also gefüttert, und hernach die Streu gemacht; und weilen eines immerzu zeitlicher wird als das ander, so pflegen die stärckften immerzu die geringsten von der Krippen und Futter abzudringen, dieselben wenn man nicht darauf Achtung giebt, vermagern zusehends, und werden täglich geringer. Derowegen soll man alle Tage in die Ställe gehen, das Vieh beschauen, wie es sich mit einander beym Fressen verträget; wenn sie nun einander stossen, soll man alsobald die schwachen und geringen alleine thun, und ihnen besser Futter geben, die Siede mit Obs klein oder desto besser mit gutem Spreuer mengen, auch zuweilen eine Geträncke von Obs oder Kleyen angemenget geben, damit sie sich erholen und wieder wachsen können. Eben dis soll man bey dem gelden Vieh auch in Acht nehmen, und dergleichen thun, so wird manch Stück Vieh erhalten werden, das sonsten stürbe. Was aber die Kühe seyn, derjenige ziehe sie selber bey

dem

dem Schwantze, sagen die Teutschen; schaue nun ein jeder selbst zu, wie es um sein Vieh stehet, aufs Gesinde ist sichs gar im geringsten nicht zu verlassen.

Dem gelden Viehe

Wird das geringste Futter und gar wenig von Heu gegeben, müssen sich von den Wurm-Gebündern vom Haber-Stroh, und so man sonsten anderm Viehe nicht gerne giebet, behelfen. Das junge Vieh, so drey- oder zweyjährig seyn, soll man von dem alten absondern, und eine jede Sorte in einen sonderlichen Stall thun, doch die stärckſten zusammen, und auch die schwächsten zusammen nach einander einbinden lassen, damit sie am Strange gewohnen und angebunden bleiben. Diesem Viehe giebt man gleiches Futter, man läßt die Siede vom Roggen-Weitzen- und Haber-Stroh schneiden, und wird ihnen dieselbe ein wenig mit Spreu angemenget, und werden zugleich mit dem andern Vieh gefüttert.

Des Morgens

Giebet man ihnen zwey Futter von dieser gemengten Siede, hernach ein wenig Heu, oder in Mangel des Heues von Haber- Gersten- oder Weitzen-Stroh etliche Wurm-Gebünder vor, und werden darauf geträncket.

Zu Mittage

Wann es heimlich ist, so läßt man sie aus den Ställen in Hof, und wird ihnen in kurtzen Tagen nur was von Stroh, wie gemeldet, eingelegt, Wasser in Trog gegossen und getränckt, in langen Tagen aber pfleget man ihnen das Mittags-Futter eben so, wie des Morgens, zu geben.

Des Abends

Füttert man sie wiederum mit 2. Futter Siede, und leget ihnen das geringste Stroh ein. Etliche aber, so nicht viel zu dreschen, und nicht Spreu zum Untermengen haben, die lassen Grummet unter die Siede schneiden, oder tragen ihnen Sommers-Zeit Katzenzal ein, ist fast dem Schilf gleich, und wächßt solches gern in wässerigten Oertern, das schneiden sie mit unter die Siede, und füttern das Vieh damit. Man soll auch Achtung geben, daß man nicht stinckend Stroh oder Heu zum Siede-Schneiden nehme: Die Siede und Spreu soll man auf reinen Boden halten, oder in gedielten Siede-Kammern, daß sie nicht michintzig oder stinckend werde. Auch soll man diesem Viehe Stein-Saltz vorlegen, ist ihme gesund, fressen wohl darnach, und erstärcken sich im Wachsen. Alle Abend soll man ihnen rein Stroh unterstreuen, und aufs längste alle Tage soll man ihnen ausmisten. Sommers-Zeit, wenn sie auf der Hutung seyn, darf man ihnen kein Futter, wie auch gar keinem Rind-Vieh nicht geben, müssen sich mit der Weide behelfen, bekommt ihnen besser als das Winter-Futter.

Den Zug-Ochsen.

Giebet man kein ander Futter, als nur von Roggen- und Weitzen-Stroh geschnittene Siede mit Spreu gemenget, damit füttert man sie des Morgens, dergleichen mit Heu, und tränckt sie.

Zu Mittage

Giebet man ihnen wieder solche zwey Futter, hernach Heu und träncket sie, oder so es heimlich Wetter, läßt man sie im Hofe, schüttet ihnen das Futter in die Krippen ein, leget ihnen Heu vor, und werden beym Troge geträncket.

Zu Abend

Werden sie wie zu Morgen abgefüttert, denen arbeitsamen Ochsen muß man Heu geben, damit sie starck bleiben, und hinauswärts die Acker-Arbeit desto besser verrichten können, auch soll man ihnen sonst noch besser Futter denn dem Gelden-Vieh geben, müssen in der Arbeit viel ausstehen, damit sie dauren, und in der Arbeit nicht erliegen.

Den Farr-Ochsen oder Bremmer

Bindet man zu den Kühen ein, und giebt ihme dergleichen Futter, damit er bey gutem Leibe erhalten wird, und nicht abnimmt, da er sonst wenig nütze seyn würde. Wo auch viel Nutz-Vieh ist, müssen derselben zwey, auch bisweilen drey gehalten werden.

Wie man die Schaafe füttern und warten soll?

Vor allen Dingen soll man ihre Ställe mit Rohr oder Schilf versehen, auch mit demjenigen, so von Roggen-Stroh, das man den Schaafen vorleget, überblieben, versehen, vorsetzen und vor der Kälte, sonderlich wenn die Schaafe lammen, von wegen der jungen Lämmer, wohl verwahren. Die Ställe sollen auch fein geraum seyn, denn wenn die Schaaf-Ställe so gedrange sind, dringen sie einander die Wolle ab, und werden kahl, und wenn sie Winters-Zeit nicht können ausgehen, so füttert man sie des Tages, Morgens und Abends zweymal.

Des Morgens

Leget man ihnen füttrigt Stroh von Roggen nach einander zweymal ein, daraus lesen sie das Füttrigt, das gar klein ist, und das andere lange und grobhalmigte Stroh, so liegen bleibet, nimmet man weg, leget es fein gleich ins Trockene auf einen Haufen, dasselbe heißt man Schaaf-Ursen, damit werden die Schaaf-Ställe Winters Zeit umsetzet, und vor der Kälte verwahret; darnach leget man ihnen zum dritten Heu ein, und träncket sie, wenn die Schaafe gar nicht ausgehen, so pfleget man aufs 100. 2. in 3. Schütten Stroh zu rechnen, wenn sie aber ausgehen, nur eine Schütte einen Tag zu geben, damit auch ein jeder Schäfer zufrieden seyn kan, und kan ihm also ein jeder die Rechnung machen, was er wöchentlich an Stroh auf die Schaafe bedarf und haben muß, auch wie er mit dem Futter aus-

auskommen kan, können sie zu Mittage ausgehen, so ists um so viel desto besser, damit sie sich ergehen, und auch ein wenig beweiden.

Auf den Abend

Wird ihnen wieder zweymal Roggen-Stroh eingeleget, und zum dritten das Heu. Etliche, so es vermögen, lassen das geringe Korn, so viel Drespen und Futter hat, nur vorschlagen, und legen die Vorschlagen denen Schaafen vor, ist ihnen sehr gut; etliche, so viel alten Haber haben, gebrauchen denselbigen dazu; andere aber, so viel Wälder haben, und wo das Holtz nicht viel gilt, lassen junge Buchen, Erlen, Weyden, und ander Strauch-Holtz etwan im September im Neumonden, weil es noch im Laube ist, abhauen, dasselbe wird Schaaf-Laub genennet, auf den Winter legen sie es den Schaafen an statt des Heues vor, als einmal Heu, das andremal dürr Laub mit dem Gehöltze, wie es abgehauen wird, wenn die Schaafe das Laub abgefressen, so leget man das Strüttig und Gehöltze bey seit, auf den Winter hat man Holtz zum Einheitzen, das Schaafe-Heu soll man legen, das nicht so grob ist, auch nicht klein sauer Heu, noch das auf Gebrüchen und Lachen stehet, sondern das fein klein-blättrigt ist, mit viel Klee, und das wohl aufkommen ist, das ist ihnen am besten, das Roggen-Stroh leget man ihnen im Winter vor, fressens gerne, und ist ihnen gut, wenn aber die Schaafe Weide finden, darf man sie daheim gar nicht füttern, bis auf Matthäi zu längsten mag man sie auf der Saat hüten, wenn hart Gefröste ist, etliche stellen es auf Lichtmeß, etliche auf Matthäi nach des Winters Gelegenheit ein. Winters-Zeit, wenn die Schaafe beym rauchen und trucknen Futter stehen, muß man täglich ein- oder zweymal träncken lassen; Sommer- und Herbst-Zeit aber, wenn sie Weide fressen, darf man ihnen gar kein Trincken geben, es wäre dann gar grosse Dürre, so läßt man sie bisweilen trincken. Auf die Weide soll man mit denen Schaafen nicht gar frühe austreiben, sondern, nach allen Hirten, wenn der Tau abgangen ist, und wegen der Hitze auch vor und eher denn die andern Hirten eintreiben. Mit der Hütung der Schaafe muß ein Schäfer vorsichtig seyn, damit er sie nicht in den Rohr-Sümpfen, brüchigen und niedrigen nassen Orten, auch da viel Egel-Kraut, breit Hanensuß, Hederich, und Spietzrot-Gras wächßt, nicht drüber gehen, und die Flüsse, wenn grosse Regen kommen und die Weide beschlämmen, item da nicht viel Klee wächst, und an Teichen und Gehöltzen junge Aufschößlinge stehen, hüten läßt, denn sie darnach gerne auf den Winter sterben, sondern die Höhen und trockenen Oerter seynd den Schaafen am bequemsten, sonderlich die Braach-Weide. Mit den Schaafen treibet man aus, so lange man wegen des Wetters hinaus kan, auch oftmals den gantzen Winter, wenn ein blosser Winter ohne Schnee ist; Herbst-Zeit aber soll man mit den Schaafen, die man im Winter schlagen will, nicht in Stoppeln, sonderlich wo viel Weide ist, hüten, damit die Schaafe in Winter nicht zu fett kommen: Denn

wegen

wegen der Feiste dauren, und stehen sie nicht lange. Auch soll man nicht in Haber-Stoppel, wo der junge Haber von dem ausgefallenen ausgewachsen, ehe treiben, bis daß es einmal oder zwey gefroren, alsdenn schadet es ihnen nichts; nichts ist den Schaafen schädlicher und davon sie sterben, als wenn sie an denen Orten weiden, da das ausgefallene Getreide wieder auswächst und sie dasselbige abessen. Was aber die ausgesetzten Schaafe und Schöpse anlanget, welche man nicht wintern will, mag man dieselben alsobald, wenn man abgeerndtet, in die Stoppel jagen, oder in die fette Weide treiben, damit sie wohl zum Schlachten mästen. Im Martio soll man kein Schaaf an sumpfigten oder nassen Orten und Wiesen weiden lassen, ist ihnen schädlich, und ersticken wegen der ersten Grüne, so auswächst, gar leichtlich im Blute. Die Schaafe sollen durchs gantze Jahr Stein-Saltz zu lecken haben, das bekommt ihnen wohl, gedeyen und werden gesund davon; Den Schaafen soll man alle Tage unterstreuen, damit sie fein rein bleiben, und es darf ihnen sonst keinmal ausgemistet werden, bis man den Mist bedarf, und läßt ihn auf den Acker führen. Zweymal des Jahrs wird denen Schaafen die Wolle abgenommen, als erstlich die Woche vor Himmelfahrt, und wird die Winterwolle genennet, zum andernmal die Woche vor Michaelis, und diese wird die Sommerwolle genennet, und ist besser denn die Winterwolle, und pfleget man auf jedes Viertel Schaaf einen Stein oder 24. Pfund Wolle zu rechnen, so auch allezeit sich so viel ergeben, und, wo es recht zugehet, gefallen thut. Man soll die Schaafe den Tag zuvor rein waschen, und auf den andern Tag dieselben bald scheeren lassen, wenn auch die Schaafe gewaschen seyn, und daß unsauber Wetter ist, so muß man den Schaafen rein Stroh unterstreuen, daß sie sich nicht wieder unsauber machen, die Wolle wird sonst gar unscheinlich, und ist nicht wol zu verkaufen. Bald nach Mariä-Geburt hebet man das schlechte Vieh aus, und läßt es in Stoppeln und guter Weide allein hüten, damit sie zunehmen, und im Gelde desto höher können ausgebracht werden, was aber alte Stäre und gelde Schaafe seyn, die pflegt man auswärts zeitlich und mit eintzeln zu verkaufen, gelten zur selben Zeit mehr, als wenn sie unter die Schlacht-Schaafe ausgesetzt. Auf Michaelis soll man die Schaafe zählen, und mit dem Schäfer auf alles und jedes Rechnung halten, sonst ists auch bräuchlich auf Walpurgis, daß man vom Schäfer die Felle gezählt nimmt und gewehrt, damit man siehet, was den Winter über ist auf- und abgegangen. Hierauf soll man nun Achtung geben, ob der Schäfer von Schaafen etwas für sich geschlachtet hat, und das Fell an statt eines Sterblinges abzugeben sich unterstehet; und das zu erkennen, so besiehe die Felle, was Sterblinge seyn, die haben viel rothe kleine Aederlein mit Blut unterlaufen, als wenn es im Blut erstickt wäre, und ist auch sonsten röthlich mit zu, was aber geschlachtet ist, das wird an der Haut fein weißlich seyn, und hat keine dergleichen Aederlein,

und man kan sich nicht gnugsam vorsehen, daß man nicht hintergangen und betrogen wird.

Wenn die Schaafe stären, soll man bald die Stär-Lämmer davon zu den ausgehabenen Schöpsen absonderlich thun, denn sie verderben, und verbutten gantz, und müssen bey den Schöpsen gehütet werden.

Den Lämmern,

So essen lernen, soll man aufs längste, wenn sie 3. Wochen alt seyn, Haber ins Krippelein 4. oder 5. Wochen vorstreuen, darauf giebet einer mehr als der andre, und wird sonsten dem Brauche nach, aufs 100. die Woche dritte halb Viertel, oder wie es der Nothdurfft ist, gegeben, und darnach werden sie gefüttert.

Des Morgens

Leget man ihnen von Roggen-Stroh kleine Wurm-Gebünder zweymal nach einander vor, darnach Heu, und tränckt sie.

Abends

Wird ihnen wiederum zweymal von Wurm-Gebündern eingeleget, und Heu, hernach darauf geträncket; oder so man Schaaf-Laub hat, so giebt man ihnen dasselbe an statt Heu, und ist ihnen gesund; Linsen seynd ihnen sehr bequemlich, ungedroschen samt dem Futter vorzulegen, und wo man derselbigen hat, so giebet man ihnen dieselben an statt Heu; das Steinsaltz soll man ihnen immerzu vorlegen, daß sie sich damit reinigen; also füttert man die Lämmer im Suge, so lange, bis man dieselben lecht und absetzt. Aufn guten Freytag frühe pfleget man sie zu lechen, und auf den dritten Tag in die Weide zu treiben, es wäre denn gar zu kalt, als muß man sich nach Gelegenheit des Wetters richten. Die Lämmer, so zeitlich werden, soll man zur Trift in Winter schlagen, und je zeitlicher sie jung werden, je besser sie sich halten und wachsen, dann die späten, so allererst um Ostern oder darum jung werden, und bald sollen in die Weide gehen, können wegen der Mücken und Fliegen nicht wohl gedeyen; derowegen man dieselbigen Säuglinge nennet, werden nicht gelecht und nur zum Schlachten gehalten; bis auf Georgi, oder auch Philippi Jacobi, nach Gelegenheit der Weide, lässet man die Lämmer saugen, und wenn sie abgesetzt werden, muß man sie mit den gelden Schaafen alleine hüten, und im Stalle unterschieden halten, daß sie von Müttern abgewohnen; wenn sie abgesetzt, ohngefehr um Georgi oder Philippi Jacobi, so fänget man an die Schaafe zu melcken, und milcket sie des Tages dreymal, bis auf Bartholomäi, von dar an milcket man sie nur zweymal, bis auf Cruci, da man alsdenn das Melcken gar einstellet, da soll man nur gute Achtung geben, daß die Schäfer die Schaafe, wenn sie dieselben nicht in Pacht haben, des Morgens, zu Mittage und auf dem Abend, wenn sie ihre Vorschaafe zu melcken pflegen, nicht mit zu, und ehe die Herrschaft, ausmelcken, oder hernach, wenn man die Schaafe nicht mehr milcket,

cket, gleichwol noch ausmelcken, dann sie auf allerley Art ihren Vortheil suchen, und die Herrschaft betrügen.

Den Ziegen.

Mit den Ziegen hält man es allerdings wie mit den Schaafen, allein so köstlich und gut Futter darf man ihnen nicht geben, und wo sie in das Gehöltze Winters-Zeit ausgehen, darf man ihnen wenig oder nichts geben.

Des Morgens

Leget man ihnen Wurm-Gebünder vor, von Roggen- oder Weitzen-Stroh, darnach ein wenig Heu, und läßt sie trincken.

Auf den Abend

Wird ihnen wieder also vorgeleget, und versehen. Dis Vieh mehret sich gar geschwinde, und darf eine alte Ziege 2. oder 3. junge Ziegleín auf einmal bringen, und werden die jungen Zieglein in der 8. oder 9. Wochen im Vollmonden abgesetzt, die alten Ziegen werden durchs gantze Jahr, wie eine Kuh, so bald das Zieglein von ihr kommt, und fast, bis sie wieder junge Zieglein bekommt, gemolcken. Demnach aber dieses Vieh dem jungen Holtze, Weyden, und andern nutzbaren Bäumen sehr schädlich ist, als will es an manchem Ort sich nicht leiden, daß man sie halten darf, seynd aber wegen der Milch-Speise wohl zu erhalten, und geben oft 3. Ziegen so viel Milch, als eine Kuhe; etliche wollen darum keine Ziegen halten, sonderlich wo es viel Wälder giebt, und Wölfe hat, sagen, daß die Wölfe dieselben weit wittern und riechen, und damit herbey gelocket, daß sie auch hernachmals dem andern Viehe grossen Schaden thun; andere aber achten solches gar nicht. Es ist ein vorwitziges Viehe, das allenthalben herum streicht, und überspringt, derowegen man die Obst-Gärten vor ihnen wohl verwahren soll, und auf sie Achtung geben, damit es nirgend Schaden thue.

Wie man den Schweinen Winters-Zeit geben, und ihrer warten soll.

Den Schweinen geben etliche Trebern, mengen ihnen dieselben unter die Spreu und gebens ihnen; des Morgens, nachdem viel oder wenig Schweine seyn, einmal denselben Trebern, schütten ihnen solche in die Tröge, hernach geben sie ihnen darauf ein gut Gespüle, mit Mehl, Ohs oder Kleyen angemenget, darnach so es dienlich ist.

Zu Mittage läßt man sie aus den Ställen, ist ihnen besser, als wenn sie einen gantzen Tag also stehen oder liegen sollen.

Auf den Abend werden sie gleichfalls also abgefüttert, wie des Morgens. Im Mangel der Trebern, geben etliche den Schweinen die gar kleine Roggen- oder Gersten-Spreu, so zuvor ausgesiebet, oder einmal von der Mühlen abgelaufen seyn, oder auch Knoten- oder Hirsen-Spreu, welche ihnen auch gut seyn, und mengen

gen sie mit Ohs oder Kleyen an, oder stampfen Lein-Kuchen, weichen die ein, und mengen die Spreu damit, auch geben ihnen solche Spreu etliche gar trocken, etliche feuchten sie mit heissem Wasser an, und schütten ihnen solche auf einmal also in Trog.

Also Morgens, wenn man dem andern Vieh giebt, so rühret man die Spreu in einem Schaffe entweder gebrühet oder treuge, menget sie mit Ohs oder Kleyen, läßt sie dasselbe fressen, darnach giebt man ihnen des Gespüles oder warmen Wassers mit Ohs gemenget ein, und läßt sie trincken.

Auf den Abend giebt man ihnen wieder dergleichen, und machet ihnen treuge Spreu unter; etliche werfen ihnen ins Trincken ein wenig Saltz, so ihnen wohl bekommt; andere legen in die Tonnen, darein sie das Gespüle giessen, Schwefel, auch durchs gantze Jahr ins Trincken, und soll denen Schweinen sehr gut seyn; auch soll man bald nach Ostern den Schweinen Angelica mit Kraut und Wurtzeln ins Trincken legen, und wenn die Krafft daraus ist, so thue man anders darein, das thue durchs gantze Jahr über, so soll kein Schwein sterben; so man auch eine Schild-Kröte in die Spül-Tonne thut, und ihr ein Bretlein hinein geleget, darauf sie sitzen kan, und daß die Schweine davon trincken, sollen wohl gedeyen. Im May fressen die Schweine auf der Weide viel Raupen mit ein, davon sie kranck werden, da soll man ihnen Christ-Wurtzel ins Trincken legen, daß sie sich reinigen können. Auch soll man ihnen über den vierdten Tag neu streuen, und viel auf einmal einlegen, damit sie sich wohl einscharren können, alle 14. Tage einmal an einem Montage soll man ihnen ausmisten, und neue dicke Streu machen, man soll auch immerzu die grossen Schweine zusammen thun in einen Stall, die geringen und kleinen auch alleine halten, und einem jeden sein Theil absonderlich geben lassen im Essen und Trincken. Wenn aber eine Fehe-Mutter geworfen hat, soll man sie mit ihren Fercklein in einem kleinen absonderlichen Ort halten, und ihr was bessers geben, und ihr mit Ohs die Spreu und Gespüle desto besser mengen, damit sie die Fenckel wohl säugen könne, und die Fenckel wohl wachsen und zunehmen; man soll sich aber solcher Fehe-Mutter zur Zucht befleißigen, welche fein langseitig und gewächsig seyn. Welche nahe bey der Stadt seyn, die können von dem Gespüle des Brandteweins schöne Schweine erziehen. Um Bartholomäi soll man die Speck-Schweine auf die Mühle im ersten Viertel des zunehmenden Mondens auflegen, sollen wohl masten und zunehmen.

Den Ferckeln,

Die man absetzen will, soll man in der 4ten Wochen Gersten vorstreuen, daß sie essen lernen, weil sie noch saugen, aber insgemein ihnen ein wenig Gesüchts von Gersten-Ohs oder Mehl gemenget, vorschütten, etliche wollen, daß ihnen nur lauter Wasser zum Geträncke besser sey, sollen von dem gemengten

gerne durchlauffig werden, in der 6ten Wochen setzt man sie abe, wenn der Monden im andern Viertel und voll ist, da ist ihnen nichts besser und bequemer dann Gersten-Körner, und Geträncke von Gersten-Obs oder Mehl gemenget.

Des Morgens

So schüttet man ihnen entweder in der Gesinde-Stuben, oder sonst auf einen treugen Platz, darzu nicht Hüner und ander Vieh können, der Gersten mit wenigen einmal oder 3. vor, und setzet ihnen das Trincken im TrögTein dabey, darnach läst man sie ein wenig im Hofe ergehen.

Mittags

Wird ihnen wiederum einmal oder 3. vorgeschüttet, und mit gutem Trincken etwan von Molcken, oder mit Obs gemenget, geträncket.

Auf den Abend

So giebet man ihnen dergleichen, etliche aber lassen die Gersten aus dem Ofen oder sonst dörren, und gebens ihnen, sie sollen besser davon gedeyen. Weil sie noch so klein seyn, so muß man ihrer wohl warten, daß sie zur Stärcke kommen, und nicht bald im Absetzen verbutten; dann sonst bringet man sie nicht zu Kräften, und wachsen nirgend hin. Mit guter und dicker Streu soll man sie gar wohl versehen, darein sie kriechen und beysammen liegen können, es ist auch gut, daß man die Bürglein des ehesten Tages, und sobald sichs thun läßt, im Suge oder bald darnach, im Neumonden, ehe sie erwachsen, lässet schneiden, und wenn sie geschnitten seyn, ohngefehr 2. Tage, soll man ihnen gekochten Haber geben, ihrer mit Essen wohl warten, bis daß sie verheilen; denjenigen Schweinen aber, so abgesetzt, und bey guter Nahrung ein Viertel Jahr erwachsen, daß sie mit ausgetrieben werden, darf man im Sommer nur gemengtes Gespüle des Tages dreymal, als des Morgens, ehe man sie austreibet, zu Mittage, wenn sie vom Hirten kommen, und aufm Abend geben, und müssen sich neben den andern von der Weide und Wurtzel aufm Felde, so lange sie ausgetrieben werden, erhalten, nachmals werden sie wie die andern Schweine auf den Winter gewartet, mit Essen und Trincken, wie oben gemeldet. Welche Ferckel im Herbst im Wolfs-Monden kommen, soll man gar nicht absetzen, stehen den Winter über selten, und ist alles an ihnen vergebens, daß sie nirgend hin wachsen wollen, und wollen nur in warmen Stuben erzogen werden, welche, wenn sie aus der Wärme in die Ställe kommen, gantz zusammen kriechen, verbutten, und nehmen gar ungerne zu, pflegen gemeiniglich zu sterben, und ist nichts bessers, als daß man sie alsbald vom Suge verkaufft oder schlachtet und verspeiset; die aber im Februario, [illegible] so fort an jung werden, und im Sommer kommen, die soll man, [illegible] get, absetzen, an denen ist nichts verlohren, und können wohl erzogen [illegible]. Die jungen Ferckel, wenn sie essen lernen, bekommen gar gerne die [illegible]

seynd gar feilig, und gehen denen andern immer vor, die soll man ihnen mit einer Zangen abzwicken oder sonst abschlagen, dann sie sich damit ins Zahnfleisch stechen, und können davor nicht essen; dadurch sie sehr abkommen, man kan es bald an ihnen mercken, nemlich wenn sie sehr schmatzen, und die Körner aus dem Munde fallen lassen.

Wie man die Gänse warten soll.

Denen giebet man Winters-Zeit allerley grobe Spreu, von Weitzen, Haber oder Knopfen, die feuchtet man mit ein wenig Wasser an, menget es mit Kleyen, Obs, oder geringen Getreide, und giebet es ihnen also.

Des Morgens

Menget man ihnen solche Spreu, und giebets ihnen auf einmal aufzufressen, und Wasser zum Trincken.

Abends giebet man ihnen wieder also.

Es streuen etliche unter die Spreu ein wenig Haber, oder des geringen Weitzens, und geben ihnen des Morgens und Abends also hin das gewöhnliche Futter. Etliche geben ihnen auch ein wenig Korn, davon sie zeitlich Eyer legen sollen, es ist aber nicht gut, wenn man ihnen das zuviel giebet, sie werden zu fett davon, und auch die Eyer, und kommen nicht wohl aus. Die Gänse soll man gewöhnen, daß sie in Stuben legen, damit man die Eyer nicht verliere, auch darum, daß sie darinnen ausbrüten, denn man öfters auf sie sehen, und Aufsicht geben muß, daß nicht ein Unrath zu den Eyern entstehe, oder etwa draussen das Viehe ihnen Schaden thue, daß die Eyer nicht erkalten, und die Brut-Gänse desto eher wieder darauf gesetzet werden. Und wann die Gänse geleget haben, so soll man ihnen in einen Schüsslein ein wenig Haber thun, und ihnen mit Wasser darauf gegossen geben, damit sie des Geniesses halben sich wieder zum Legen in die Stube finden, also thut man sie desto baß darzu gewöhnen. Im Martio leget man den Gänsen die Eyer im Neumonden unter, nachdem eine groß und klein ist, zu 15. bis 18. Eyer, zuvor aber pflegen sie etliche mit reiner warmer Laugen fein sauber zu waschen, trucknen sie mit einem leinen Tuche ab, und legen sie also unter; weil sie also brüten, essen sie wenig, derowegen man ihnen des Tages nur 2. oder 3. mal in einem reinen Schüsslein Haber mit Wasser vorhält. Wenn sie die halbe Zeit gebrütet, und die Eyer besessen, soll man eines nach dem andern nehmen, es gegen der hellen Sonnen halten, oben auf die Spitze des Eyes die Finger, ohne den Daumen, überwärts legen, und gleich einen Schatten machen, so kan mans bald sehen, welche Eyer gut und verdorben seyn, und welche nicht besessen, die seynd gar schwartz, so kan man die bösen bald weg thun. Etliche kriechen aus in der fünften Wochen; etliche müssen vor voll-Wochen zubringen, und je früher man die Gänse setzen kan, je besser ist es; dann die zeitlich ausskommen,

kommen, wachsen besser, als die späten, und welche nach Georgi oder um Philippi Jacobi auskommen, die sterben gemeiniglich.

Den jungen Gänsen

Wenn sie aus den Schaalen beginnen zu gehen, muß man ihnen allezeit ein wenig helfen, und darauf Achtung geben, daß sie nicht in der Schalen ersticken, und soll man die Schalen, daraus etliche kommen, fleißig auflösen, und bey Seite thun, bis sie alle aus den Schalen kommen seyn. Es ist auch nicht vonnöthen, daß man den jungen Gänslein alsbald Essen und Trincken gebe, sondern man läßt sie in den Nestern, bey den Gänsen wohl abtrucknen, alsdenn hebet man sie aus. Erstlich siedet man ihnen 2. oder 3. Tage harte Eyer, hacket die samt den Dottern klein, vermenget ihnen ein wenig Weitzen-Kleyen oder Brod darunter, davon sie essen lernen, auch nehmen etliche die verdorbenen Gänse-Eyer, so nicht ausgegangen, und sieden sie ihnen, wie gemeldet, auch so fern daß der Rasen grünet, soll man denselben rund oder länglicht ausstechen, mitten in der Stuben vorlegen, davon sie essen und weiden lernen; Wasser in einem Tröglein zu trincken muß immer darbey seyn, und dis geschieht in Stuben, so lange kalt Wetter ist, im warmen Wetter aber treibe sie auf die grüne Aue und Weide, samt den alten; wo sie sonst nicht Wasser haben, muß man es ihnen in einem Tröglein vorsetzen; weil sie noch jung seyn, hacket man ihnen junge Nesseln, und menget Weitzen-Kleyen darunter, und giebts ihnen aso zu essen. Wenn die Gerste grün ist, schneidet man Gersten-Saat ab, und streuet die vor, ist ihnen gut, doch daß allewege Wasser dabey sey, des Morgens, ehe sie aus- und auf den Abend, wenn sie eingehen, soll man ihnen allewege ein wenig Gersten, Haber oder Obs mit Wasser anfeuchten, vorstreuen, wachsen wohl davon; man soll die jungen Gänse nicht frühe hinaus treiben, wann der Thau noch nicht abgegangen, sondern eher nicht, bis die Sonne den Thau abgenommen hat. Wenn auch zu viel kalte Regen auf sie kommen, erfrieren sie gar leicht und sterben. Auch pflegen etliche des Morgens, ehe sie austreiben lassen, einem jeden ein wenig Saltz und Lorbeern mit ein wenig Erfurther-Weydt oder Asche vermenget, ins Maul zu geben, ist ihnen gut, und wenn sie beginnen zu kiehlen, sind sie am schwächsten und sterben gerne, so soll man ihnen Haber vorstreuen, damit sie sich stärcken; auswärts, weil es noch kalt und im Herbst ist, muß man sie nicht allzu kahl berausen, sondern sich nach dem Wetter richten, im Berausen soll man Acht darauf geben, daß man ihnen nicht allzu hoch hinauf die Federn unter den Flügeln wegraufe, hängen sonst die Flügel zu sehr, die Gänse berauft man des Jahrs drey, etliche vier mal und fast alle sieben Wochen einmal, als im Martio, wenn es beginnet warm zu werden, im Neumonden zum erstenmal, um Gregori zum andern, um Georgi zum dritten, um Medardi und Bartholomäi zum vierdten und fünften, denn so man sie lange unberauft läßt, verbeissen

sen sie ihnen die Federn zu sehr, und kommen nicht sehr zu Nutz, als wenn man ihnen zuvor kommt und öfters berauft. Die jungen Gänse, so man in die Mastung einsetzt, und nicht über Winter gehen läßt, soll man nicht berausen, würden viel Kielen gewinnen und nicht wohl mästen. Welche Gänse und Hüner viel Läuse haben, dieselbe schmiere man mit Lein-Oel, so vergehen sie davon.

NB. Wann die jungen Gänse anheben zu kielen, und in Flügeln grosse Federn beginnen zu bekommen, so soll man ihnen Abends und Morgens Haber vorschütten, sonsten sterben sie um diese Zeit leichtlich, sie pflegen auch alsdenn den Pips zu bekommen; denn sobald die jungen Fliegen beginnen hervor zu kommen, so kriechen sie in die Ohren, daß sie kranck werden und sterben. Diesem aber vorzukommen, soll man ihnen Lor- oder Baum-Oel in die Ohren schmieren, so kriecht keine Mücke hinein, Lor-Oel ist besser um des starcken Geruchs willen, wenn man solches aus der Apothecken haben kan.

Die Enten

Werden Winters-Zeit am besten mit Trebern gespeißt, in Mangel derer muß man ihnen was von geringem Getreide und Haber geben; Sommers-Zeit, wenn sie auf dem Wasser seyn, darf man ihnen nicht viel geben, als den jungen Enten giebet man Körner, auf daß sie im Hofe gewohnen, und bleiben; sie legen viel Eyer, fahen an um Mitfasten ohngefehr, und legen alle Tage, bis der Wein verblühet, dagegen wo nicht Wasser ist, kosten sie viel auszuhalten, und thun im Wasser an Fischen grossen Schaden.

Den alten Hünern

Giebet man Winters-Zeit des Tages einmal, entweder Gersten, Haber, oder sonsten allerley geringe Getreide, die Gerste ist ihnen am bequemsten, und legen viel Eyer davon, man muß sie aber zuvor dörren, das Korn soll ihnen nicht gut seyn, wer sich auf gantz schwartze Hüner befleißt, dem soll der Raub-Vogel keine nehmen; Sommers-Zeit darf man den alten Hünern nichts geben, erhalten sich schon, sie mögen ausser der Stuben gesetzt werden. Den gar grossen Hünern leget man 24. den andern aber nur 18. Eyer im Neumonden unter, und brüten sie in drey Wochen aus; wann die Eyer 8. Tage gebrütet seyn, so mag man sie eben an der Sonnen, wie bey den Gänse-Eyern Meldung gethan, besehen, welche verdorben seyn, und welche nicht auskommen werden, auch soll man die Schalen aus den Nestern lesen, damit die Küchlein, weilen es weich Ding ist, nicht Schaden nehmen. Den alten Hünern soll man Nesseln und Kleyen zuhacken, und zu essen geben, sollen viel Eyer davon legen. Es soll ein bewehrt Kunst-Stück seyn, wenn man in einem Hofe oder Vorwerck kaulärsichte Hüner hält, daselbst soll keine grosse Mauß bleiben können.

NB. In dem Monat Jenner, pflegen gute Hauß-Wirthe, die gerne gute

Eyer essen wollen, ihren Hünern bisweilen geröst Brod, oder gerösten Haber, oder geröste Erbsen vorzuschütten, in Meynung, daß den Hünern hiervon die Eyer desto eher wachsen, und sie darnach viel Eyer legen sollen, und es ist probat. Doch muß man sie auch nicht zu fett machen, sonst legen sie gar nichts. Hierzu kan auch viel helfen, wenn man junge Hüner über Winter laufen läßt, denn wer um der Eyer willen Hüner hält, der lasse keine über 2. Jahr leben.

NB. Am Tage Valentini setzt man keine Henne, denn die Hüner werden entweder blind oder lahm, oder sterben sonst weg.

Den jungen Hünern

Giebet man Anfangs bald gestampften Hirsen, oder kleine Heyde-Graupen, und wenn sie erstarcken, daß sie Gerste heben können, giebet man ihnen Gersten-Körner und Graupen; ists kalt, so hält man sie in Stuben, ists warm, so läßt man sie ins Warme und an der Sonnen, wachsen und gedeyen auch allezeit besser. Wenn sie erwachsen, wirft man ihnen After-Weitzen vor, wachsen wohl davon. Man soll ihnen Quendel ins Trincken legen, so sterben sie nicht. Die Hüner soll man im Herbst nach verruckten Hundes-Tagen, ohngefehr um Bartholomäi im Vollmonden kappen, sie in einem sondern Ort 8. Tage innen halten, und ihnen gütlich thun, damit sie verheilen, alsdenn mag man sie wieder ausgehen lassen.

Tauben

Die helfen bey einem Guthe wohl aus, und können mit gespeiset werden. Wenn man dieselbe in ein Gebäude gewöhnen will, muß man sie nicht im Dorfe, sondern vom weiten, 2. oder mehr Meilen holen, sie auf 6. Wochen versperret halten, und Essen vorstreuen lassen, darnach mag man sie lassen ausfliegen, doch muß man sehen, daß ein jedes Paar zusammen gehöret, und Ehgatten seyn, wie sie vor bey einander gewesen, sonsten gatten sie sich nicht, fliegen leichtlich weg, und suchen ihnen Gatten, und wo sie die finden, da bleiben sie. Auch die jungen Tauben, so im Mertzen und April auskommen, soll man lassen ausfliegen, denn sie sind die besten und geschwindesten, welche man aber langsam im Sommer und im Herbst ausfliegen läßt, werden leichtlich vom Stoß-Vogel erhascht und gefressen. Sommers-Zeit fliegen sie zu Felde, suchen ihre Nahrung, und darf man ihnen zu Hause nichts geben. Wenn aber zu Winters-Zeit harte Gefröste seyn, und viel Schnee ist, muß man ihnen vom geringen Getreide des Tages einmal vorstreuen, und so nur halbigt Wetter, und der Schnee nicht so groß ist, so fliegen sie aus, lesen im Felde die Steinlein, und von Stauden die Körnlein auf, auch behelfen sie sich damit, was sie im Hofe im Miste und Scheunen finden. Die Tauben-Seller, Nester und Körbe soll man nicht offte, und des Jahres nur einmal ausräumen, denn sie nicht gerne nisten, wenn man offte zu ihnen kommt. Ohngefehr um

Digitized by Google

um Peter-Stuhlfeyr soll man solche im alten Monden, aber gar nicht an einem Sonnabend von dem Tauben-Miste räumen. Wenn was an einem Tauben-Hause an einem Sonnabend gebauet wird, bleibet keine Taube mehr. Etliche begiessen den geklebten oder leimigten Käffer oder Giebel-Fenster mit Saltz-Wasser, das die Tauben gerne lecken, allda gerne nisten und wohnen; andere nehmen wohlgebrannten Lehmen, stossen ihn klein, giessen Herings-Lacke oder Saltz-Wasser dran, machen ihn wie einen Teig, lassen den ein wenig trucknen, und legens ihnen in die Tauben-Käffer, davon essen die Tauben gerne. Die Tauben haben die Rittel-Weiber so lieb, daß, wenn man ihre Jungen in etlichen Töpfen vermacht, mit Stürtzen und Kalck verkleibet, und dieselbe an 4. Orte des Tauben-Schlages aufhänget, da werden die Tauben gerne bleiben, und ihre Wohnung nicht verändern. Die jungen Tauben sind aus verborgener Eigenschaft den Nieren-Schmertzen nützlich, und bessern das verderbte Geblüth. Wenn man sie abschlachtet, soll man ihnen die Köpfe abschneiden.

Das zehende Buch,

Von

Fortstellung täglicher Arbeit,

Monatlich durchs gantze Jahr.

Ein jeder guter Wirth soll fleißig erwägen und betrachten, was er alle Tage durchs gantze Jahr zu verrichten habe; zu mehrer Nachricht ist derowegen dem unwissenden oder neuen Wirth die gantze Wirthschafts-Sache in diesem nachfolgenden immerwährenden Calender, und die in 12. Monden ordentlich abgetheilet, und eines jeden Monats Verrichtung gar kürtzlich beschrieben. Wer nun dieses merckt, und ihme dasselbige nur angelegen seyn läßt, derjenige wird alsobald alle Wirthschafts-Sachen, so vonnöthen sind, hieraus lernen, und selber in einem und dem andern alles wohl zu bestellen wissen, ist ihm nicht allein rühm-sondern auch nützlich, daß er seinen Sachen selbst vorstehen, und sich nicht erst nach dem andern richten darf.

Denn welcher Herr seinem Gesinde die Wirthschaft alle vertrauen muß, um den ists geschehen; es sey auch dem Vermuthen nach so treu, als es wolle, wird

wird es doch allezeit vor den Schein des Herrn Nutzen betrachtende, seines Frommen darbey auch nicht vergessen.

Im Januario

Soll man allerley Bau-Holtz im Abnehmen oder alten Monden fällen lassen, das im Neu-Monden gefället, wird wurmstichig, und dauret nicht lange, das Brenn-Holtz aber soll man im Neu-Monden fällen, ist zum Brennen besser.

Demnach man in diesem Monat nicht zu Acker fähret, so soll man, so lange das Wetter darnach ist, immerzu Bau-Brenn-und Schirr-Holtz, sowol Zaun-Ruthen, und was man von Holtz bedarf, einführen, und den guten Weg nicht verschlafen, dann es zuweilen gar plötz eingehet, so kan man auf den Sommer vor der Acker-Arbeit nicht darzu gelangen; so aber das Regen-Wetter die Holtz-Fuhre hinderte, so lasse man das Gesinde Holtz spalten, und zu Stößlein setzen. Item, allerley Pfähle, die man zur Vermachung der Gärten bedarf, machen, und dieselben auf die Seite legen ins Truckene; man kan auch allerley Geschirr und Zeug von Schirr-Holtz, so man zur Wagen-Fahrt und Pflug-Geschirr bedarf, diesen Monat mit guter Gelegenheit in Vorrath machen, damit mans zur Zeit der Noth und Mangels haben kan und zur Hand habe. In diesem Monat soll ein jeder des Morgens, Mittags und Abends fleißige Aufsicht haben, daß ihm sein Vieh, wie recht ist, abgewartet werde, er soll oft die Siede beschauen, daß sie nicht zu lang fürs Viehe, sonderlich für die Rosse, geschnitten wird, und daß auch ein jedes Vieh zu rechter Zeit geträncket, und mit nothdürftiger Streu versehen werde. Laß diesen Monat immerfort allerley Getreide dreschen, damit man Futter für das Vieh hat; gieb fleißig Acht aufs Ausdreschen, damit nicht viel Körner im Stroh gelassen werden; schreib und schneide alles fleißig an, was täglich gedroschen wird, die Körner laß man ausschütten, das Stroh ins Truckene legen, und die Spreu auch an seinen Ort thun, damit man dem Viehe die Siede mit mengen kan; was man täglich an Stroh bedarf, laß aus der Scheune geben, und das Gesinde nicht nach ihrem Gefallen damit umgehen; man soll auch zusehen, daß es nicht beregnet, michintzig, faul und stinckend werde, auf daß das Vieh nicht davon Staupen bekomme, kranck werde, und davon sterbe. Die Scheunen halt verschlossen, laß dieselben des Morgens zu rechter Zeit auf- und auf den Abend wieder zuschliessen; so soll auch alle Wochen das Getreide einmal umgestochen werden, damit es über einander nicht erwarme.

In diesem Monat setze ab von Kälbern, was tüchtig ist, im andern Viertel oder Vollmonden.

Man mag auch in Vorrath lassen einmahlen, im alten Monden, und das Mehl in Mehl-Kasten thun, es hält sich besser darinnen.

Die Bienen kan man auf Schlitten abführen, und in andere Stellen versetzen, im Neumonden.

Die Teiche laß aufeisen, und fein grosse Wuhnen machen, auch vor dem Ständer räumen, daß die Fische Luft bekommen, und das böse Wasser jederzeit ablaufen kan, auch soll man fleißig schauen, wenn Tau-Wetter ist, und das neue Wasser zuläuft, daß solches nicht aufs Eiß trete, es drücket sonst das Eiß zu Boden, und ersticket die Fische, darum muß man die Teiche gehen lassen, daß das übrige Wasser abläuft und nicht stehen bleibet.

Wenn die Fische zun Wuhnen zutreten, so nimm Erbsen-Stroh, darein thu ein neu Hausbacken-Brod, und sencke es in die Wuhnen, so soll es mit ihnen besser werden; wo auch die Wind-Wehen den Wasser-Graben verwehret, daß das Wasser in die Teiche nicht laufen kan, muß man selbige räumen lassen, dem Wasser helfen, daß es kan ablaufen in die Teiche; denn Winters-Zeit das Wasser, wenn es lange stehen soll, gantz stinckend wird, davon die Fische sterben müssen.

Diesen Monat mag man auch die Wiesen mit Miste beführen und eindüngen, im Neumonden.

Die Mägde sollen, wenn sie das Ihrige verrichtet haben, fleißig spinnen, welcke Rüben schneiden, und da sie sonsten nichts anders zu thun haben, Federn schliessen, und andere Arbeit thun; auch soll ein jeder seine Schäferey oft besuchen, und sehen, wie die Schaafe gefüttert, auch Achtung geben, was ihm um diese Zeit täglich jung worden.

Dem Schwein-Viehe laß gut Geträncke geben, und die Spreu ein wenig mit etwas anmengen, daß sie nicht so geringe werden, auch laß ihnen die Woche einmal viel Streu einwerfen, daß sie sich können einwühlen, darinnen fein warm liegen und nicht erfrieren.

Laß diesen Monat keine Ferckel abgewöhnen, seynd gar schwer zu erziehen und kosten viel.

Im Februario.

In diesem Monat, wenn das Gefröste also noch anhält, und daß der Weg gut ist, so mag man noch immerzu Bau-Brenn-Schirr- und ander Holtz fällen, einführen, und dergleichen Arbeit mit vorigem Monden verrichten lassen.

Etliche lassen diesen Monat die Weyden behauen im zunehmenden Monden, wofern sie im Herbst nicht seyn behauen worden. Desgleichen die Wiesen räumen, und die Sträuche soll man abhauen im alten Monden, und dieselbigen düngen im Neumonden.

Den Rap-Saamen säen etliche auf Peter-Stuhlfeyer, etliche auf den Matthias-Abend im Zunehmen des Mondes.

Die Schaafe läßt man länger nicht als bis zu Matthiä auf der Saat gehen, und weil sie ausgehen können, füttert man des Tages nur einmal; den Lämmern, wenn sie essen können oder lernen, muß man Haber geben, daß sie fein starck werden. Die Brücken soll man besser anrichten und bauständig halten.

Die Maltze, so man künftiges Jahr bedarf, soll man anfangen zu mältzen. Diesen Monat mag man Kälber und Ferckel, welche im zunehmenden Monden jung werden, zum Aufziehen behalten, und dieselben, wenn sie 6. Wochen alt seyn, und wenn der Monden im andern Viertel und voll ist, absetzen und abgewöhnen, was man will im Suge schneiden lassen, soll im Neumonden geschehen.

Im zunehmenden Monden mag man allerley Gesäme zu Oel schlagen lassen, auch mag man Mehl einmahlen lassen, daß man den Sommer über hat. Wenn das Gesinde nicht auskommt, so mag man Holtz zum Brennen oder andern Sachen schlagen und Holtz-Stösse setzen.

Bey den Teichen siehe wohl zu, laß aufeisen, und fein grosse Wuhnen machen, damit die Fische Lust haben, und wenn das Wasser in Teichen will böse werden, so man bald schmecket, oder so man siehet, daß die Fische zu den Wuhnen kommen, so soll man den Teich immerzu gehen, und wieder frisch Wasser einlassen. Den Tag Sebastian und Fabian tritt der Saft in die Bäume, man soll sie im zunehmenden Monden raupen, schaben, beschneiteln, und allenthalben reinigen lassen.

Die Bienen können auch noch diesen Monat abgeführet, auf andere Stellen versetzet und zu recht gebracht werden; schaue zu den Bienen, welche nicht Honig haben, denen mußt du geben, damit du sie erhältest und sie nicht sterben; wenn auch der Bienen gar wenig im Stocke seyn, können sie sich nicht erwärmen, so muß man ihnen den Stock mit Heu ausstopfen, damit er nicht so kalt stehet, und denselben wiederum zumachen, und wohl verkleiben oder verbinden, Winters-Zeit soll man ihnen nur ein Flug-Loch offen lassen, daß nicht so viel Kälte hinein kommen kan. Auf Peter-Stuhlfeyer soll man den Tauben und Hünern die Nester und Körbe besichtigen, dieselbigen im alten Monden, nicht aber am Sonnabend, ausräumen lassen und sauber machen.

Mit schwerem Getreide als Gersten und Korn, bis das Vieh auskommt und zu Acker fähret, laß die Rosse nicht leicht füttern, möchten wegen des unachtsamen Gesindes, so es nicht verstehet, überfüttert werden, und leichtlich verschlagen; für die Rosse laß entweder Roggen- oder Gersten-Stroh schneiden, denn Haber-Stroh ist ihnen nicht gut, Weitzen- oder Gersten-Stroh geschnitten ist am besten bequem; wenn man mit den Rossen sehr gejaget oder gearbeitet, so laß sie nicht bald nach dem Ausspannen ins Wasser reiten, und träncken, mögen gar leicht verfangen.

Den kalbenden Kühen soll man die Siede ein wenig bessern und geben, wie auch das Trincken mit Kleyen, Träbern, Rüben und Kraut anmachen, damit sie Milch bekommen und die Kälber gut säugen können; feucht Hirsen- oder Haber-Stroh soll man den Kühen nicht vorlegen, ist ihnen schädlich an der Milch; man soll sie jederzeit wohl und rein ausmelcken lassen, denn auch die beste Melck-Kuh verdirbet, so ihr Milch gelassen und nicht gantz ausgemolcken wird; die tragenden Kühe mag man so lange melcken lassen, bis man siehet, daß sie entlässet, und wird kaum 8. Wochen, bis sie wieder zu Nutze, nicht gemolcken.

Dem gelden Vieh mag man Haber-Stroh, und alles das vorlegen, so anderm Viehe nicht gut ist, schadet ihnen nichts; Stein-Saltz soll man allem Vieh vorlegen, daran es lecken thut, ist ihnen gesund und reiniget sie damit.

Alle 8. Tage soll man dem Viehe ausmisten, und ihnen neue Streu untermachen, allem Vieh soll man Erfurter Weidt zu trincken geben, soll ihnen sehr gut seyn.

Das Getreide soll man fleißig lassen umstechen, daß es nicht ruhe; diesen Monat besiehe die Wagen-Fahrt, das Acker-Geschirr, den Pflug, Egen und Haacken, auch alles, was zur Acker-Arbeit gehöret, laß alles bey Zeiten bessern und anrichten, damit man alles fertig haben kan.

Im Martio.

Sobald man nur in die Erde kan, so mag man zu Haber ackern, und wenn der Acker fertig ist, so wird der Haber eingesäet, im ersten Viertel, auch ruhret man die Aecker zum Sommer-Weitzen, Sommer-Korn und Mertz-Gersten, und richtet sie zu, daß man um Lätare den Weitzen, Korn und Gersten darein säen kan, die Furchen soll man lassen ausstreichen, und, wie zur Winter-Saat, die Wasser-Furchen machen und auswerfen, und so man vor Winters diese Aecker nicht gedünget, so muß man um diese Zeit den Mist auf die Aecker führen, breiten, und bald unterackern lassen; in die Teiche und Rode-Länder pfleget man auch Haber zu säen, und ist gut, wenn der Acker zu Winters-Zeit umgerissen wird; um Gregori pfleget man den Acker zu Erbsen zu ruhren, zu egen und zu ackern, und Erbsen auf Mariä Verkündigung, im Vollmonden, wie auch die Wicken zu säen.

In diesem Monat soll man die Tätz- und Baum-Gärten fein sauber kehren, die Maulwurf-Haufen zustossen, den Erdboden mit einem Rechen fein überrechen, und das unsaubere Wesen von Laub und dergleichen Sachen bey Seit thun, den im alten Monden vor Winters gedüngten Garten-Acker laß ruhren, und fein gleich einegen, damit der Garten gleich wird, darein laß allerhand Bäume, die du ausheben wilt, versetzen. Um Mariä Verkündigung ist die beste Zeit zum Pfropfen, wenn der Mond drey Tage alt ist.

Um diese Zeit laß die Bäume, so man vor Winters ausgegraben hat, wiederum mit gutem Schlamm und Erde zufüllen, um die andern Bäume laß die Erde ein wenig aufhacken, damit die Dünste heraus können ziehen, und daß der Regen desto besser hinein sincken kan, und das soll man den Bäumen einmal oder drey thun, im alten Monden, woferne es vorigen Monden nicht geschehen; so kan man die Bäume diesen Monat lassen raupen, beschneiteln, behauen, und die Wunden mit Salbe beschmieren, im Zunehmen des Mondes. Wann auch die Bäume zu sehr mit Moos bewachsen, soll man selben nach einem Regen, weil der Moos noch feuchte ist, mit einem groben leinen Tuch abziehen, oder mit etwas schälen im Zunehmen des Mondes, auch soll man die Obst-Gärten allenthalben wohl vermachen, und, wo was eingegangen, mit Zäunen bessern, und anrichten, darzu man denn die Pfähle und Zaun-Ruthen im Vorrath haben soll.

Und welche Tätz-Gärten vor Winters nicht seyn gedünget und umgerissen worden, dieselbigen Beete laß mit kleinem Mist im alten Monden befuhren, denselben bereiten und also fein tief untergraben, um Judica oder grünen Donnerstag, wenn Wetter darnach ist, so versetzet man, was Saamen tragen soll, als Kaps-Strüncke mit denen Häuptern, Rüben, Möhren, Satz-Zwiebeln, Petersilie und was dergleichen mehr ist, etliche thun es am Tage Agiptiace, und soll geschehen, wenn der Mond voll, im Stier, Wassermann, Steinbock, Jungfrau und in Fischen ist.

Jngleichen wird in diesem Monat allerley Getätze um Judica, so man fürs Haus bedarf, als Kap-Saamen, Kohl-Saamen, Salat-Saamen, Fenchel- und Till-Saamen im Zunehmen des Mondes ausgesäet, und versetzet man Zwiebeln, Knoblauch und Kreen im alten Monden.

Um diese Zeit wird auch Zwiebel-Möhren-Petersilien-Kohl- und sonst allerley Küchen-Saamen ausgesäet, im Abnehmen des Monden, weisser Kohl aber im Zunehmen des Monden, und versetze die Pflantzen auf Urbani, anderthalb Schuh weit von einander im Neumonden, wenn er 3. Tage alt ist, 6. Tage vor dem vollen Licht; drey Jahr nach einander versetze wilde Feld-Rosen-Sträuche, so tragen sie aufs dritte Jahr Leibfarbene volle Rosen.

Die Obst-Bäume soll man im Mertzen, im alten Monden umgraben, und Wasser in die Gruben giessen, die Wurtzeln also feucht halten, bis sie verblühen, es soll kein Reif noch Frost den Bäumen nicht schaden; die jungen Bäume und Satz-Stämme, so es vor Winters nicht geschehen, kan man ausheben, und wieder versetzen, drey Tage vor oder nach dem Vollmonden; man muß Achtung darauf geben, daß man sie also versetzt und gegen der Sonnen wendet, wie sie zuvor gestanden haben.

Die Pfropf-Reiser soll man brechen im alten oder auch im Voll-Monden,

den, und dieselben pfropfen lassen im Neu-Monden, im Stier, Zwilling, Waage und Wassermann; von keinem Baume, so zuvor noch nicht getragen, soll man pfropfen lassen, er würde gar keine Frucht tragen, und wenn man siehet, daß oben in Bäumen um die Stämme, oder unten an der Wurtzel junge Sprossen, die man Röber nennet, auswachsen, die soll man im alten Monden mit dem Raupen-Eisen, wenn es hoch ist, abbrechen oder beschneiden, und nicht zu Kräften kommen lassen, thun den Bäumen viel Schaden, und benehmen die Kraft zum Wachsen.

Die Woche vor oder nach Ostern säet man die Mertz-Gerste, den Sommer-Weitzen und Sommer-Korn, im Zunehmen des Mondes um Gregorii oder die Woche Palmarum säen etliche die Erbsen und Wicken drey Tage vor dem Neu-Monden, so sollen sie gleich abblühen, die meisten aber hier zu Lande werden im Voll-Monden gesäet. Im Wechsel auf den grünen Donners- oder Char-Frey-Tag wird der erste Lein-Saamen ausgesäet im alten Monden; denn welcher im neuen gesäet wird, soll sich immerzu verjüngen, blühet gar ungleich, kan auch nicht zugleich mit einander reifen und zeitig werden.

In diesem Monat soll, wofern es vor Winters nicht geschehen, der Mist auf die Lein-Hanf-Hirse-Heyde und Kraut-Aecker ausgeführet, derselbe alsobald gebreitet, und im alten Monden untergeackert werden, die Maulwurf-Haufen auf den Wiesen soll man zerstossen, und die Erde gleich machen lassen, damit es nicht so viel der ungleichen Hübel hat, und das Gras fein gleich aufwachsen, und abgehauen werden kan.

Die Wiesen soll man besäen um Gregorii oder Gertraut, wenn der Mond drey Tage alt ist, und soll der Saamen über ein Jahr nicht alt seyn, so wächst das Gras fein dick auf, und das soll fast alle drey Jahr geschehen.

Diesen Monat pfleget man den Wein aufzudecken, im Neu-Monden, und den Mist wegzuthun, den Wein soll man schneiden und aufziehen, wenn ein schöner Tag ist im Neu-Monden, und wiederum behacken und pfählen im alten Monden.

Diesen Monat nach Gregorii, im letzten Viertel, soll man den Hopfen beschneiden, behacken, befüllen und bewerfen, wie recht ist, und werden die Hopfen-Keimen, welche man von dem alten Hopfen zu nehmen pfleget, um diese Zeit in die neu-angelegten Hopfen-Gärten und darzu vor Winters gemachte Gruben eingeleget im Neu-Monden.

Diesen Monat führe man auch Mist auf den Röth-Acker, im alten Monden, laß denselben also breiten und tief untergraben, feine hohe Beete machen, und also gleich einegen, bleibet also liegen, bis man die Röthe einleget. Die Teiche soll man diesen Monat von der Winter-Flut, wo man sonst nicht lebendig

Wasser

Wasser hat, aufs höchste anfangen, und mit Wasser anfüllen, damit sie Sommers-Zeit nicht so bald abfallen können.

Die Woche vor oder nach Ostern soll man den dreyjährigen Fisch-Saamen im Neumonden aussetzen, und so man ihn weit geführt, soll man ihn nicht in die Tiefe mit den Körben, wie ihrer viel das im Brauch haben, also unbescheiden wie Kraut einschütten, sondern gar ins Seichte mit dem Wagen fahren, denselben gemachsam ausschütten, oder in Körben eintragen lassen; denn so der Saamen auf etliche Meil-Weges geführet wird, schlägt er sich im Fasse zu sehr ab, wird durch das Hin- und Wiederschlagen im Fasse gleich im Haupte wie verdrehet, oder ringligt, und so er alsbald vom Wagen in die Tiefe geworfen wird, kan er sich wegen des, daß er nicht Luft hat, sobald nicht erholen, bleibet endlich zu Grunde liegen und ersticket; wenn der Saamen aber ins Seichte geschüttet wird, so kan man sehen, welcher fortgehet, und was davon liegen bleibet, und also den Abgang wissen. Auch soll man Feld-Graben allenthalben räumen und auswerfen, damit die übrige Feuchtigkeit darinn nicht stocken, sondern verlaufen kan; Das Wasser, so den Winter über auf den Aeckern und in der Saat stehen bleibet, weise ab, ist sonst der Saat schädlich. Im Neumonden setze allenthalben Weyden um die Gräben, und wo du hin kanst, etwan 5. oder 6. Ellen weit von einander, damit sie sich im Wachsen breiten können, und sollen aufs andre Jahr bald behauen werden, und weilen die Satz-Weyden gerne auf allen Seiten pflegen auszuschlagen, als soll man jemanden darzu bestellen, welcher die übrigen Sprösser, so unten am Stamm auswachsen, und oben das Gewächse verhindern, fleißig abschneidet, und die obigen 3. oder 4. Reiser stehen lassen.

Im Mertzen soll man Tannen- Fichten- und Kiefern-Saamen einsammlen, und denselben im Neumonden aussäen, wo auch vonnöthen, so soll man jäten lassen, wenn es ein wenig geregnet hat, im alten Monden.

Am Grünen Donnerstag, im zunehmenden Monden, soll man die Bienen-Stöcke öfnen, die Beuten rein aussaubern, und den übrigen Honig samt dem Wachs, so man vor Winters im Zeidel gelassen, abschneiden und wegnehmen; die Bien-Stöcke laß eindecken und dieselben versehen, damit es den Bienen nicht ins Honig regnet, wird bald böse, kommt um, und müssen die Bienen endlich verderben. Auch soll man diesen Monat Schoben und Stroh-Seile machen lassen, damit man es im Vorrath haben kan, wenn man es bedarf. Auf den guten Freytag lecht man die Lämmer, im Zunehmen oder Voll-Monden, lässet sie 2. oder 3. Tage im Stalle, darnach läßt man sie mit den gelden Schaafen in die Weide gehen; kein Schaaf soll man diesen Monat an sumpfigt- oder nassen Orten weiden lassen, damit sie fein rein bleiben, und die Wolle nicht unscheinlich gemacht wird, ist ihnen sonst auch schädlich, und ersticken in der ersten Grüne gar leicht-

leichtlich im Blute. Den Schaafen soll man alleweg streuen lassen. Diesen Monat mag man noch Kälber und Ferckel absetzen im Vollmonden; wenn auch die Ferckel Bügel und Wolfs-Zähne bekommen, (welches man bald an ihnen siehet, wenn sie das Essen aus dem Maule fallen lassen, und sehr schmatzen,) die soll man ihnen mit einer Zange abbrechen oder ausschlagen, sie können davor nicht essen noch gedeyen.

Die Mertz-Tauben, so jung werden, soll man alle zur Zucht behalten, sie sollen geschwinde im Fliegen seyn, daß sie der Habicht nicht bekommen kan.

Um Gregori werden die Gänse zum erstenmal berauft, die soll man gewöhnen, daß sie in der Stuben legen und darinnen brüten, damit sie die Eyer nicht verliehren; die Mertz-Gänse, wie auch die Hüner, fangen diesen Monat an zu legen, die Eyer soll man fleißig aufheben, und sie im Neumonden unterlegen, damit man Früh-Gänse und Hüner haben kan.

NB. Weil die Gänse brüten, muß man ihnen des Tages 2. oder 3. mal Haber in einem Schürblein hin halten, damit sie nicht von den Eyern kommen, und fleißig ausbrüten; den Hünern aber darf man nur einmal vorstreuen, und Trincken zum Nest setzen und nicht davon laufen. Etliche Gänse brüten in der 5ten Wochen aus, etliche müssen auch wol 5. Wochen hinbringen. Die jungen Gänse soll man nicht frühe austreiben, sondern bis der Thau abgangen ist, sie inne halten; des Morgens, ehe man sie austreibet, soll man einer jeden ein wenig Saltz, Lorbeern und Erfurther Weidte, oder Aschen ins Maul geben, sie sollen nicht leichtlich sterben.

Diesen Monat weilen die Fische streichen, soll man Fisch-Reusen legen. Den Rossen soll man ein Gebund Wicken vorlegen, ist ihnen gut, weil sie wieder anfangen schwer zu arbeiten. Ehe man zuvor die gute Arbeit anfängt, soll man die Grab-Eisen und Radehauen besichtigen, auch die Radewern, Tragen, Rechen, und was man sonst bedarf, so was daran zu bessern sey, anrichten. Das Getreide laß noch immerzu umwenden und fleißig warten, daß kein Schaden dazu geschicht. Welch Vieh auch gering ist, laß ihm ein wenig besser geben, damit du es nur erhältst, bis es kan in die Weide gehen, darnach hat es keine Noth.

Im April

Pfleget man noch immer zu Haber und Gerste zu ackern, und wird diesen Monat der meiste Haber gesäet; was auch vorgehenden Monat nicht ausgesäet werden können, das soll man diesen Monat aussäen; bis in die 12te Woche vor St. Jacobi mag man noch Haber säen, darnach aber nicht.

Um St. Ambrosii richtet man die Gersten-Aecker zu, so man was langsamer, als die Mertz-Gersten zu säen pfleget, und säet man Gerste bis in die 9. Woche. In der 7. Wochen soll man nicht Gerste säen, sie soll in Schoß-Balgen stecken

cken bleiben, und nicht fortwachsen wollen, dannenhero man es die Hosen-Woche heißt. In der 8ten Woche vor Jacobi säet man auch Lein, aber in der 9ten Woche soll es besser seyn; wo man auch die Erbsen des Wetters halben vorigen Monat nicht hat säen können, so ist es noch Zeit, daß man sie diesen Monat säen lässet, und wofern man den Kraut-Lein- Hirsen- und Heydekorn- Acker nicht gedünget, so mag man den Mist diesen Monat ausführen, und die Aecker, wie recht ist, düngen.

Auf Georgi oder Philippi Jacobi soll man den Acker zum Heydekorn ruhren und zurichten, und das Heydekorn aussäen. Diesen Monat pfleget man auch noch allererst die Tätz-Gärten zu düngen, Kap-Häupter, Satz-Rüben, Zwiebeln, Knoblauch und Möhren versetzen, so es im vorigen Monat nicht geschehen.

Die jungen Bäume können diesen Monat auch noch ausgehoben und versetzet werden, und wenn sie im Martio versetzet und nicht fortwachsen wollen, so soll man ihnen ein wenig mit Begiessung helfen, sonderlich daß man um die Wurtzel Mist-Lacke oder ander faul Wasser giessen lässet; um Georgi thue den Mist von Bäumen hinweg, wo sie im Herbst seyn gedünget worden, und beschütte die Wurtzel wiederum mit gutem Schlamm oder Erde. Um Georgi, wiewol es langsam ist, mag man auch noch pfropfen, doch ists besser, wenn es im Martio verrichtet wird; nach Georgi, welche Stämme zeitlich gepfropfet seyn, binde auf und besiehe, ob was darbey mangelt, oder ob die Stämme ausschlagen, reinige sie, und binde sie wieder feste zu; um diese Zeit soll man auf die vor Winters gesetzte junge Bäume Achtung geben, wenn sie das Gefröste ausgezogen hätte, oder sonsten darunter hohle Löchlein gewinnen, daß man das Erdreich eintrete und erschütten lasse, die Röber an Stämmen, sowol unten an der Wurtzel, soll man immerzu abschneiden, und sie nicht zu Kräften kommen lassen. Am Marcus-Tage soll man Gurcken-Saamen, wenn der Mond 4. oder 5. Tage alt ist, säen, doch daß der Saame 2. Tage eingewässert werde, wenn aber kalt Wetter ist, und da es noch gefrieret, mag man sie was langsamer säen; auch werden die Gurcken öfters zum 3. mal etwan wenn die Kirsch-Bäume blühen, doch die letzten um Philippi Jacobi gesäet. Bis zu Georgi, und länger nicht, soll man auf den Wiesen hüten lassen. Den Garten-Acker, wenn er sehr bewächst, jäten lassen, und das Kräutig ausziehen; etliche pflegen auch um Philippi Jacobi Lein zu säen. Vierzehen Tage nach Ostern wird der Hopfen gestängelt, im zunehmenden Monden, wo es im Martio Gefrösts halber nicht hat geschehen können, und im neuen Monden beleget. Im Weine mag man diesen Monat, wo es im vorigen Gefrösts halber nicht geschehen ist, arbeiten, und was dabey zu thun, von Nöthen ist, verrichten lassen.

Um

Um Georgi, und wenn man vermeynet, daß kein sonderlich Gefröst mehr vorhanden, setzet man die Streich-Karpfen aus, allewege unter 2. milcherne 1. rögerner, und also auf 2. Mandel milcherne, 1. Mandel rögerne; auch mag man um diese Zeit, oder Philippi Jacobi aufs längste, wenn das Wasser ein wenig warm worden ist, im zunehmenden Monden, den 2jährigen Saamen, mit dem 3jährigen Saamen, wo er nicht im vorgehenden Monat ist ausgesetzt worden, fortsetzen. Um Ostern nach Georgi sollen die Stuten im Neumonden belegt werden, ist die beste Zeit. Die gelden Schaafe und Stähre, welche man nicht lange gehen lassen will, soll man ausheben und verkaufen, gelden um diese Zeit mehr denn sonsten. Auf Georgi berauft man die Gänse zum andernmal. Den Mist laß nach einem Regen zusammen scharren, im letzten Viertel, damit er bey einander desto besser faulen kan. Um Mariä Verkündigung zeidelt man zum andernmal, wofern man Kälte halber dasselbe am Grünen-Donnerstage nicht hat thun können. Die Bien-Stöcke laß fein auskehren und rein machen, und verbinde sie wiederum wohl, damit kein Ungeziefer hinein kommen kan, laß auch vor den Bien-Stöcken die Erde aufgraben, und setze darein allerley liebliche Kräuter, und sonderlich das Bienen-Kraut, so die Bienen lieben. Wenn die Wermuth blühet, soll man sie den Pferden mit Hunds-Trabe im Futter geben, das purgieret sie; etliche geben ihnen Sommers-Zeit, wenn sie mit den Rossen über Land reisen, der wilden Wegewart Kraut und Wurtzel grün zu essen, soll ihnen gut seyn, und nicht leicht verschlagen. Die gar jungen Rosse soll man nicht springen lassen, thun ihnen grossen Schaden, und selten gefällt was gutes nach ihnen; vielweniger soll man ein Roß zum Gestüte brauchen, welches von demselbigen Gestüte herkommen und gefallen ist, die Fohlen sollen nicht arten. Auf Georgi soll man die Kühe des Tages dreymal anfangen zu melcken, und währet bis auf Cruci. Nesseln soll man den Hünern geben mit Kleyen gehacket, sollen viel Eyer legen; auch soll man diesen Monat die Wein-Reben einlegen, im neuen Mond. Die Leinwand mag man zur Bleiche geben. Wenn die Erd-Flöhe die Pflantzen abfressen, so streue man nur Asche, Gerber-Loh, oder gesiebte Kohlen darauf, sie sollen davon vertrieben werden. Die Krebse mit den Eyern soll man diesen Monat aus den Wassern nicht fischen lassen, geschiehet zu grosser Schade. Die Kürbse und Erd-Aepfel mag man einen Tag oder 5. um den Vollmonden setzen. Lege den Schweinen bald nach Ostern Angelica beydes das Kraut und Wurtzel in Tranck, das thue durchs gantze Jahr über, so stirbet dir kein Schwein. Und was etwan, wegen des Wetters halben, vorgehenden Monat im Ackern, im Aussäen, in Tätz-Gärten, mit Aussäung allerley Getätze, item, mit Fortsetzung der Bäume, und andern dergleichen Arbeit, sowol mit Besamung der Teiche, und was mehr dergleichen Verrichtung ist, nicht hat können fortgestellet werden, das soll man die-

sen Monat fortstellen und befördern. Das Getreide laß umstechen und in Acht nehmen, daß es auf einander nicht erwärmet. Die Wiesen laß zäunen und vermachen, daß nicht das Vieh kan Schaden thun.

Im May.

Diesen Monat, etwan die Woche vor oder nach Pfingsten, so führet man Mist aufs Braach-Feld im alten Monat, und so bald der Mist gebreitet ist, so wird der Acker zur Winters-Saat zum erstenmal umgerissen, und das heißt man den Acker gebraacht.

Um Cantate oder Philippi Jacobi ruhret man den Acker zum Hirsen und Hanse, und richtet ihn zu, wie recht ist, der Hanf wird drey Tage nach dem Voll-Monden, Hirsen und Schwaden im Zunehmen des Monden ausgesäet. Um Stanislai, und wenn der Apfel-Baum anfänget zu blühen, richtet man den Flachs-Acker zu, und säet den gar langsamen Lein-Saamen, im alten Monden, die Woche vor oder nach Pfingsten ruhret man, und richtet den Acker zu zum Kraut und Heydekorn im letzten Viertel.

Die Pflantzen zum Kraute werden gesäet oder gestecket, wenn der Mond drey Tage alt ist, und sobald sie bekleiben, etwan in 14. Tagen darnach, und wenn ein Regen gefallen, soll man sie umhäufeln, das Unkraut, so im Kraut aufwächset, und die Pflantzen verdämmet, soll man fleißig lassen ausjäten und dem Viehe geben, auch wenn es den Pflantzen nicht regnet, und daß man siehet, daß sie verdorren wollen, so soll man Wasser führen, und ihnen ein wenig giessen lassen: Raute, Salbey, Bienen-Kraut und sonsten allerley nützlichen Saamen, kan man diesen Monat noch aussäen, und was langsame und nachläßige Wirthe im vorhergehenden Monat am Sommer-Getreide, als Gersten, Hirsen, Hanf, Schwaden, Heydekorn, nicht eingesäet haben, das muß vollends diesen Monat geschehen, sonsten ist es zu langsam, und sonderlich mit der Gerste muß man beschliessen.

NB. Etliche wollen, daß es gut sey, wenn man den Zwiebel-Möhren- und andern Saamen säen will, daß man denselben zuvor in eine Mist-Pfützen legen, und darinnen keimen lassen soll, nachmals soll man denselben wieder heraus nehmen, und ihn ein wenig in der Luft lassen abtreugen, und also gesäet, soll alles wohl darnach wachsen; stehet einem jeden frey, dasselbige zu versuchen und zu probiren; allhier säet man den Saamen altem Gebrauch nach ein ungewässert, wenn er nur Mist unten hat, so pfleget er wohl zu wachsen.

Diesen Monat soll man acht auf die jungen Bäume geben, und sie öfters besehen, wenn sie an Stämmen oder unten an der Wurtzel auswachsen, daß man die Räuber verschneidet, und ihnen zu wachsen gewehret wird; denn dieselben die Bäumlein im Wachsen sehr verhindern, auch soll man darauf sehen, wenn sich das Geschmeisse in die Blätter der jungen Bäumlein leget, und sich darinnen verspinnet,

so

so soll man dieselbigen Blätlein, mit alle dem, so drauf ist, abreissen, in einen Topf thun und verbrennen. Denn seynd andre schwartze Würmlein nicht allzu groß, dieselbigen thun den jungen Bäumlein mächtigen Schaden am Wachsen, wenn sie ihnen oben das Sprießlein abfressen, ist den Bäumlein als ein Gift, und will gar nirgends hinwachsen; darum so soll man auf diese Würmlein wohl Acht geben, daß man sie bey Zeiten ablese.

Die Woche vor Himmelfahrt werden die Schaafe zum erstenmal gewaschen und geschoren, und pfleget man auf jedes Viertel Schaafe einen Stein Wolle zu rechnen; bis zu Georgi oder Philippi Jacobi lässet man die Lämmer saugen, darnach werden sie abgesetzt, und mit dem gelden Vieh ausgetrieben, und werden von der Zeit an die Schaafe des Tages dreymal bis auf Bartholomäi gemolcken, darnach nur zweymal bis auf Cruci, da man das Melcken einstellet. Den Weitzen und ander Getreide, so sich überwachsen will, laß beschneiden, doch daß man den Schoß-Balgen keinen Schaden thut.

Die Woche nach Pfingsten, so beblatet man den Hopfen, und behacket ihn zum andernmal im alten Mond, die neu eingelegten Hopfen-Keimen soll man die Woche nach Pfingsten im alten Mond zum erstenmal bewahlen und umhacken. Um diese Zeit zeucht man die dürre Erde von Röthe-Ackern ab in die Furche, und macht man eine Furche queer übers Beete, damit man die Röthe-Keimen einlegen thut. Die Woche vor oder nach Pfingsten werden wieder die Röthe-Keimen im Neu-Monden eingeleget, und so es nicht regnet, und daß die Erde allzu dürr ist, so muß man den Keimen unten, wo man sie einleget, giessen, damit sie nicht ausdorren, und desto eher bekleiben; auch soll man die Röthe, nachdem sie gantz eingeleget, 14. Tage darnach aufkröllen, und die Erde ein wenig lüften, daß der Regen einsincken kan; die Keimen-Röthe, so über Winters gelegen, und mit Erden überschüttet gewesen, auch so bald die Keimen ausgezogen und versetzt seyn, soll man um Pfingsten wieder aufwerfen, einführen, nachmals dürren und stossen lassen, und das wird die Keimen-Röthe genennet. Etliche belegen die Beete bald wiederum mit Keimen, soll aber nicht so gut seyn, als die andere Röthe, und ist nützlicher, wenn Getreide auf diesen Acker gesäet würde; die Röth-Keimen soll man im Neu-Monden ausziehen, und alsobald wiederum in frischen Acker versetzen und einlegen. Etliche halten dafür, daß um Stanislai, wenn der Apfel-Baum blühet, die beste Zeit seyn soll, Streich-Karpfen und den zweyjährigen Saamen, wenn das Wasser ein wenig lau worden ist, und daß das grosse beginnet abzunehmen, auszusetzen; im Neu-Mond um Urbani versetzet man die Kohl-Pflantzen, und setzet den Salat fort im Neu-Mond, auf die Satz-Weyden Achtung zu geben, wo sie an Stämmen zu sehr auswachsen, daß man dieselben Sprossen abbricht, in Sätz-Garten fleißig jäten zu lassen, wenn der Acker nicht allzu dürre ist, auch sollen

len die Mägde das Unkraut im Getreide fleißig ausjäten, eintragen und dem Viehe geben; im Winter-Getreide soll man länger nicht, denn bis zu Himmelfahrt krauten lassen; wenn die Stuten fohlen, soll man ihnen Gersten-Ohs, mit Siede untermenget, und allewege gut Heu eine Woche oder drey geben, diesen Monat soll man lassen die jungen Fohlen schneiden, die man zu Wallachen haben will, im Neu-Monden. Die grossen Nesseln eingetragen und den Kühen gebrühet, und also zu essen geben, sollen viel Milch davon bekommen; das Getreide noch immer fleißig umstechen zu lassen, nach verrichteter Saat-Zeit, soll man vollend zäunen, und in Garten bessern, was zu machen ist; auch soll man lassen Holtz hauen und die Gebäude decken, die alten Schoben in Mist streuen, Dämme machen, die Wände kleiben, und in dem Hofe bessern, wo es von Nöthen ist, den Mist im Hofe zusammen halten, und zur Winter-Saat aufs Feld führen, die Backöfen in diesem Monat gemacht, sollen nicht aufreissen, doch daß der Leimen im alten Monden gegraben wird, und so man den Leimen im neuen Monden graben läßt, sollen die Grillen darinnen hecken und sich zeugen. Auf Walpurgis zählet man die Schaafe aus den Winter, auf die jungen Gänse ist Achtung zu geben, daß nicht zu viel kalte Regen auf sie fallen, denn sie gar leicht erfrieren und sterben, die jungen Calicutischen Hüner muß man diesen Monat, weil es noch etwas kühle ist, in einer warmen Stube erhalten.

Den jungen Hünlein lege Quentel ins Trincken, so sterben sie nicht, den Hünern und Enten lege die Eyer im Neu-Monden unter. In diesem Monat fressen die Schweine auf der Weide viel Raupen mit, davon sie kranck werden, da soll man ihnen zuvor kommen, und Christ-Wurtzel ins Trincken legen, daß sie sich reinigen, wenn der Apfel-Baum blühet, so ist die beste Bleich-Zeit der Leinwand. Wenn die Gänse anfangen zu kiehlen, so sind sie am schwächsten, man soll ihnen aber alle Tage etwas Haber geben, damit sie sich strecken, und nicht so leicht hinweg sterben.

Im Junio.

Diesen Monat bald nach Pfingsten, so es vorgehenden Monat nicht geschehen, so wird der Mist auf die Braachäcker ausgeführt, und der Acker zum erstenmal gebraacht, auch wird diesen Monat der Rübe-Acker mit Miste beführt und untergebraacht im alten Monden, die Räuber an Bäumen und Wurtzeln abgebrochen, und abgeschnitten. Um Medardi pflegen die Bienen sich an die Bienstöcke auswendig zu legen, ist eine Anzeigung, daß sie nunmehr aus den Stöcken ausziehen, ihnen andere Wohnung suchen, und schwärmen wollen, ehe aber die Bienen schwärmen, so laß die ledigen Bienstöcke inwendig fein mit einer Schabe verneuern, und allenthalben beschaben, daß sie fein rein seyn; auch soll man um diese Zeit fleißig die Bienstöcke allesamt auswendig, wo sich Spinnen angesponnen, oder ander

ander Ungeziefer angeleget hat, mit einem Besen abkehren, damit daß die jungen Bienen an den Spinnweben nicht hängen bleiben, und vor dem Ungeziefer sicher seyn können; das Gras um die Stöcke haue ab, und laß es nicht groß werden, damit sich die Biene, wenn sie schwer beladen ist, nicht so leicht verfalle, und sie Kröten und Frösche nicht auffressen können; diesen Monat laß die Bienen fleißig hüten, und Achtung geben, daß sie, wenn sie schwärmen, dir nicht leicht entfliehen können. Schicke dich auch mit aller Nothdurft zum Einsetzen der Bienen, und laß es an nichts mangeln, wenn auch du die Bienen einsetzen wilst, mußt du von Zwiebeln und Knoblauch nichts gessen haben, sie können den Gestanck nicht leiden, und würden sich übel einsetzen lassen. Um Medardi oder Corporis Christi werden die Pflantzen des weissen Kohls fortgesetzt im Zeichen des Stiers und Steinbocks. Die Schwärme, welche 14. Tage vor Johanni und 14. Tage hernach kommen, die sind die besten, welche hernach gefallen, gehen gemeiniglich ein.

Am Johannis-Abend tritt man das Gekräutig an Zwiebeln nieder, und bindet den Knoblauch, damit sie in die Häupter wachsen, an etlichen Orten säet man diesen Monat noch Hirsen und Heydekorn, den Wein läßt man diesen Monat umhacken, und mit Erde die Wurtzel beschütten, ingleichen wird das Kraut um Medardi gehäufelt, umhacket, und das Unkraut ausgejätet, damit es fein einwurtzeln, und in die Häupter wachsen kan, die gelben Blätter im Kraut laß ablesen, und gieb sie den Kühen zu fressen, auch soll man fleißig die Raupen ablesen, und sie ertreten oder verbrennen lassen.

Den früh gesäeten Flachs laß (ausjäten) rausen um Johanni oder darnach, wenn man siehet, daß die Knoten beginnen gelbe zu werden, und wenn er 8. Tage aufm Acker gelegen und gedorret, so laß ihn aufbinden und einführen, und so bald er geführet ist, so laß ihn entweder bald ausdreschen oder ausklopfen, den Lein rein machen und gar dünne aufschütten, damit er treugen kan, den ausgedroschenen Flachs laß auch bald zum Wasser führen und einrösten, und wenn er 8. Tage im Wasser gelegen hat, so wirft man ihn wieder aus, läßt die Gebüssel ein jedes absonderlich auf einem Platz, da das Vieh nicht hin kan, ausbreiten, und wenn er in der Luft trucken wird, so bindet man ihn wieder auf und führet ihn zum Dorrhause, und so bald der Flachs abgedorret ist, mag man darzu thun, daß er noch vorm Augusto kan gerumpelt und gebrecht werden, wo aber nicht, so läßt mans mit dem Dörren, Rumpeln und Brechen bis nach dem August anstehen.

Um Johanni decket und leget man die Röthe wieder, das heißt man gestreckt, und soll alles Unkraut ausjäten, und die wieder gelegte Röthe mit Erden beworfen werden.

Auf Peter Pauli pfleget man die Wiesen zu behauen, und Heu zu machen, im neuen Monden.

Etliche wollen, man soll um Johanni kein neu Wasser in die Teiche lassen, damit daß der Fisch im Gefrässe bleibe, sonst gehet er dem Wasser immerzu entgegen, arbeitet sich ab, und wird gar geringe; auch soll man um diese Zeit das Vieh an Teichen nicht hüten lassen, treiben den Fisch von Rändern und vom Gefräse ab, in die Tiefe, können nicht Nahrung haben, müssen verbutten und umkommen. Die Schaafe soll man nicht allzufrüh austreiben, sondern warten, bis der Thau abgefallen, auch wegen der Hitze, vor und ehe die andern Hirten eintreiben. In allzusehr sumpfigt- und brüchigten Orten soll man mit den Schaafen nicht hüten lassen, ist ihnen sehr schädlich. Um Medardi berauft man die Gänse zum drittenmal. Den jungen Gänsen soll man dieselbe Zeit, des Morgens ehe sie auf die Weide gehen, zuvor ein wenig Haber mit Saltz bestreuet geben, und wenn sie von der Weide kommen, wiederum was von Haber, wie zuvor, vorschütten, damit sie fein starck werden. Diesen Monat soll man die Pferde wohl warten, damit sie zur künftigen Arbeit können gebrauchet werden.

Auf alt Heu und Stroh soll sich ein Wirth befleißigen, daß er dasselbe bis nach Michaelis dem Vieh zu geben habe, von dem neuen wird alles Vieh gar matt.

Die Schlacht-Schaafe und Lämmer sollen diesen Monat ausgehoben und absonderlich gehütet werden. Räume die Bansen aus, mache die Scheunen ledig von allem Unflat rein, und wo es vonnöthen ist, decke ein, kleibe im alten Monden, und laß Stroh-Seile in Vorrath machen. Milch und Butter ist diesen Monat am feinsten, darum soll man die Nothdurft fürs Haus einlegen lassen.

Im Julio.

Diesen Monat soll man die Aecker zur Winter-Saat, so sie nach dem Beete sehr verwachsen seyn, zum andernmal mit dem Pfluge umwenden, es geschicht aber gar selten, daß die Aecker umgewendet werden, es wäre denn sonsten, daß die Aecker gar zähe oder mit Quecken sehr durchzogen seyn, sonsten werden sie nur bald geruhret.

Auf Jacobi im letzten Viertel ruhret und ackert man den Rüben-Ac[illegible] wird alsbald der Rüben- und Rettig-Saamen darein gesäet, und weil die [illegible] nicht allezeit gerathen, so pfleget man sie 2. mal auf 2. Stellen, das andere[illegible] was langsamer zu säen; und das geschicht darum, wenn sie auf einer Stell[illegible] schlagen, ob sie auf der andern Stellen besser gerathen möchten, und [illegible] gleich auf beyden Seiten wohl gerathen, so kommen sie nicht um, sondern [illegible] dem Vieh gegeben werden, welche am Mängsel wohl aushelfen. We[illegible] Weitzen und das Korn an Stengeln weiß zu werden beginnet, so mag man [illegible] bige schneiden lassen; der Weitzen darf über 2. Tage im Gladen nicht lieg[illegible] dern, so bald er gedorret, ist der nächste Weg, daß man ihn läßt einführ[illegible]

Digitized by Google

wenn er über 2. Tage auf dem Acker lieget, so wächst er aus; das Korn darf auch nicht länger als 2. Tage auf dem Acker dorren, so es nur nicht feuchte ist, mag es auch bald aufgebunden, gemandelt und eingeführet werden. Der Weitzen wird zuvor, und das Korn hernach geschnitten, und soll man nicht lange Stoppeln machen lassen.

Diesen Monat wird fast alles Getreide reif, darum man sich desto zeitlicher zum Einerndten schicken muß. Das Getreide, so im Miste gestanden, wird eher reif denn das andere, soll aber zum Saamen nicht so gut seyn, als das andere.

NB. Zu mercken und in Acht zu nehmen ist, daß, wenn man dasjenige Getreide, so im Mist gestanden, in geringen Boden säen und setzen wolte, nichts daraus wachsen, sondern alles versitzen würde, und ist nicht anders, als wenn man einem Vieh geringer Futter giebt, als es zuvor gehabt, so vermagert es und kommt um; also ist es mit andern auch beschaffen.

Alles Getreide laß in Schock setzen, und zehle es fleißig, damit du weist, was du in die Scheune bekommest, und was du wieder solt heraus geben, auch kanst du dir bald die Rechnung machen, wie du damit zu Saamen und sonsten wirst auskommen; im Altern laß auch das Getreide fein gleich auf einander einlegen, und nicht nur, wie es ist, auf Haufen werfen. Die Gerste, so man sie allzusehr reifen und überständig werden läßt, bricht in Hälmen gerne ein; darum wenn man siehet, daß sie schon an Halmen beginnet weiß zu werden, so laß sie hauen, sonst, wenn sie einbricht, kommt sie gar wenig zu Nutze, und der halbe Theil Gersten an Aehren, so mit der Sensen entzwey gehauen werden, bleibet auf dem Acker liegen; wenn die Gerste 2. oder 3. Tage aufm Acker gelegen und gedorret hat, so laß sie aufbinden, mandeln und einführen. Gleiche Beschaffenheit hat es auch mit dem Haber, daß, wenn er zu sehr reift, und sich übersteher, so pfleget er auch, wie die Gerste, einzubrechen; derowegen wenn die Rispen beginnen weiß zu werden, so mag man ihn nur bald hauen, und nach 2. Tagen alsdenn rechen, binden, mandeln und einführen lassen. Wenn die Erbsen und Wicken an Schoten beginnen schwartz zu werden, so lassen sie etliche schneiden, etliche hauen, etliche lassen sie binden, etliche auch nur also ungebunden einführen. Welcher Lein langsam gesäet ist, wird um Jacobi geräuft, man läßt denselben aufm Acker in Büsseln dorren, darnach aufgebunden und eingeführet. Den Hanf laß fimineln, und die kleinesten Halmen zusammen sammlen, ist ein gut Gespinst unter dem Flachs. Welch Obst nicht liegen will, auch nicht kan verkauft werden, das laß backen, es kan fürs Gesinde verspeiset werden.

Wenn man Regenwetters halben nicht kan einerndten, so soll man auf dem Acker arbeiten, und etwan das Ruhren fortstellen, daß man desto zeitlicher damit

fertig werde. Allerley Gesäme soll man diesen Monat täglich abnehmen, damit es sich nicht verfalle und auslaufe, denn alles zugleich mit einander nicht reif wird. Wenn man den Rübe-Saamen mit den Wurtzeln ausrauft, und also auf den Boden leget, so wird der übrige Saamen so reif, als wenn er im Acker stünde. Die jungen Bäume, so nicht fortwachsen wollen, soll man um den Stamm unten behacken, und mit faulem Wasser aus einer Pfützen begiessen. Den Bäumen soll man um diese Zeit die Wurtzeln mit Erde beschütten, damit den Wurtzeln die Sonne nicht schaden kan. Laß die Wiesen behauen, und bringe das Heu treuge ein, und lege aufs Vieh die Nothdurft, wie bräuchlich ist. Das Kraut laß noch immerzu beblättern, und die Blätter dem Vieh geben. Wegen grosser Hitze haben sollen die Rosse oft geträncket werden, damit, wenn sie zu langsam geträncket werden, sie sich nicht übersaufen. Um diese Zeit kappt man die jungen Hüner, wenn der Mond voll ist. Zum Saamen mag man bald anfangen Weitzen und Korn dreschen zu lassen.

Im Augusto.

Diesen Monat wird noch immerzu eingeerndtet, der Weitzen und Korn geschnitten, theils auch, wenns gar zu dünne stehet, wird abgehauen. Den Mist, so um Pfingsten nicht gar ist auf den Braach-Acker geführet worden, kan man diesen Monat auf den geruhrten Weitzen- und Korn-Aeckern ausführen lassen, welcher gebreitet und also untergearbeitet wird. Diesen Monat ruhret man und eget die Aecker zum Korn und Weitzen vollends zu, und sollen gute Wirthe gleich auf den Tag Bartholomäi mit dem Ruhren der Aecker fertig seyn. Um Bartholomäi wird der meiste Hirsen reif, und wenn er an Spitzen oder Kolben beginnet gelbe zu werden, so mag man ihn schneiden lassen, und muß nicht darauf gesehen seyn, daß er theils noch grüne ist: Denn wenn man den grünen Hirsen, bis derselbe auch reif und gelbe würde, auswarten wolte, so würde der erste gelbe Hirsen und der beste sich gantz verfallen, und zu keinem Nutz kommen; derowegen man ihme zuvor kommen muß, und den Hirsen in der Zeit schneiden lassen, und wenn der geschnittene Hirsen also in Häuflein 3. oder 4. Tage gelegen, und auf dem Acker gedorret hat, so laß ihn binden und einführen.

Das Heydekorn, so frühe gesäet ist, beginnet um Bartholomäi reif, und an Körnern und Stroh schwartz zu werden, als mag man es hauen, und in Schwaden also fast 6. Tage lang liegen lassen, darnach wird es aufgerecht, gebunden und eingeführet.

Nach Bartholomäi rauft man den Hanf, werden Häuflein gemacht und aufgesetzt, daß die Aehren in die Höhe und die Wurtzeln auf die Erde kommen, muß also 8. Tage lang dorren; etliche lassen die Aehren mit Stroh bedecken, damit

mit das Geflügel die Körner nicht fressen, und Schaden thun können, wird darnach aufgebunden und eingeführet.

Vom Hirsen, Heydekorn und von dem Hanf, sobald dasselbige eingeführet, laß das Stroh aufbreiten in die Sonne, damit es vollends dorre und treuge werde, sonst dürfte es bald schimmlicht werden; auch muß man diesen Monat Weitzen und Korn lassen zusammen dreschen; den Flachs und Hanf, wo es vorigen Monat nicht geschehen, laß einrösten im alten Monden. Bald nach Bartholomäi fange den Acker zum Weitzen und Korn an zu ähren, mache seine runde erhabene Beete, eines nicht grösser als das andere, und fange an Weitzen im alten, und das Korn im zunehmenden Monden einzusäen.

Auf Laurentii oder Bartholomäi, im abnehmenden Monden, reißt man Zwiebeln aus, und schüttet sie dünne auf einander, daß sie austreugen; die gar kleinen, wie auch die Saamen-Zwiebeln, lieset man darunter aus, und thut sie in ein Säcklein, hängt sie den Winter über in einer Stuben auf, bis man sie zum Versetzen bedarf: Auch wird der Knoblauch um diese Zeit ausgehoben, und im Treugen gehalten. Allen Saamen, so nach diesem Monat immerzu pfleget reif zu werden, als Kürbis-Zwiebeln-Kohl-Möhren-Salat-Fenchel- und Petersilien-Saamen, soll man eines nach dem andern im Abnehmen des Mondes abnehmen und reine machen, und ein jedes im Treugen vor den Mäusen bewahren.

Die Obst-Bäume soll man aus stillem und faulem Wasser, wo die Sonne gar zu heiß ist, und da es nicht regnet, wie auch die nachfolgenden Monden, Abends und Morgens begiessen lassen.

Um Bartholomäi höret man auf, die Schaafe zum dritten mal zu melcken, und mücket sie forthin bis auf Cruci nur 2. mal; um diese Zeit leget man Schweine auf die Mastung, im ersten Viertel. Diesen Monat soll man Roggen- und Gersten-Spreu einmal von der Mühlen laufen lassen, und sie den Schweinen geben. Um diese Zeit soll man das Schaaf-Laub hauen, und dasselbe an der Sonnen dörren, und es fein trucken einführen, ist den Schaafen sehr gesund.

Diesen Monat pflegen etliche zum andernmal in die Korn-Stoppeln Heydekorn zu säen, es wird aber gar langsam reif, und träget nicht viel Körner. Das neu-ausgedroschene Saamen-Getreide laß fein dünne auf den Boden schütten, und allewege über den andern Tag wenden, damit es nicht aufeinander erwarme.

Im September.

Diesen Monat wird der Acker zur Winter-Saat nunmehr geruhret, geähret und zu Beeten geackert, und soll ein jedes rechtes Beet vier Umgänge oder

lange Furchen haben. Auf Mariä Geburt fängt man mit Macht die Winter-Saat an, und wird der Weitzen vor, und das Korn hernach gesäet, auch säet man um diese Zeit die Winter-Gerste, in den zugerichteten Weitzen-Acker. Wenn nun also die Winter-Saat verrichtet ist, so fähret man zwischen jedem Beete mit dem Pfluge die Furchen aus, und macht die Wasser-Furchen queer über den Acker, wohin der Hang ist, damit kein Wasser auf dem Acker stehen bleibe. Zur Winter-Saat laß den Acker nicht ausdorren, sondern thue ihn zuvor bald besäen, damit der Saame in frische Erde komme, thut desto eher bekleiben; allzu naß laß kein Getreide einsäen, wird nur bald mit den Egen aufn Hausen und über einander geschleppt, kan nachmals nirgend hinwachsen, etliche halten viel vom Michaelis-Monden, weil er noch neu ist, bis zum ersten Viertel, da sagen sie, es sey am besten zu säen, etliche säen den Weitzen im ersten Viertel des Michaelis-Monden, das ist der Monat, an welchem der Michaelis Tag ist, im andern Viertel bis zum Vollmonden, doch halten sie es für besser, wenns am ersten Viertel geschicht, aber an dem Tage, darinn sich ein Viertel des Monden anfängt, säen sie nicht um des Wechsels willen; ihrer viel säen auch den Weitzen im alten Monden, soll nicht so viel Brand darinnen wachsen. Die nassen und niedrig gelegenen Aecker soll man im abnehmenden, und die hohen und truckenen Felder im zunehmenden Monden besäen. Drey Wochen vor, und 14. Tage nach Michaelis ist die beste Saat-Zeit. Aegidi oder darnach im alten Monden nimmt man den Hopfen von Stangen ab, wird ins Trockne geführet, und bald abgepflückt, nachmals auf einen Boden geschüttet, und wohl vermacht, daß die Luft nicht hinzu kan, zeucht sonsten die beste Kraft aus. Um Lamperti, 3. Tage vor oder nach dem Vollmonden, soll man die junge Bäume versetzen, wie auch alte Stämme, ist besser vor, als nach Winters, und schütte Mist um die Wurtzeln, auch so es diesen Monat noch zu warm und zeitlich wäre, kan es in den nachfolgenden Monden geschehen. Um Lamperti im Abnehmen des Mondes ist die beste Zeit der Bäume, um diese Zeit besiehe die gepfropften Stämme, binde sie zum andernmal auf, reinige sie, und binde sie wieder zu: Die grossen Gurcken nimm ab, lege sie in die Luft ins Treuge, und laß sie also liegen, ehe es aber gefrieret, so nimm den Saamen heraus, wasche und hebe ihn ins Warme auf. Diesen Monat macht man das Grummet, da soll man wohl Achtung geben, daß es fein treuge wird eingeführt. Welche Wiesen nicht zweymal gehauen werden, laß man das Gras bis nach Michaelis drauf stehen, werden alsdenn zum erstenmal gehauen. Um Mariä Geburt zeidelt man den Honig zum erstenmal im letzten Viertel, man soll aber den Bienen dismal den Honig nur halb nehmen, den andern ihnen zur Zehrung lassen, daß sie sich erhalten können. Um Michaelis werden die jungen Fohlen im Vollmonden, die aber etwas längsamer kommen, auf Martini abgesetzt; man soll ihnen

ihnen nach dem Absetzen bald Haber, und auf die Woche ein Viertel, und so lange, bis sie wieder auf die Weide gehen, den Winter über geben, und gut Heu vorlegen. Auf Cruci fänget man an die Kühe 2. mal zu melcken, und währet bis zu Georgi; die Schweine werden bald nach Michaelis in die Eicheln gethan. An die Teiche kan man auch Weitzen und Korn säen, wo nur Boden darnach ist. Nach dem Zeideln verbinde die Stöcke wohl mit Stroh um die Beuten, damit keine Maus noch ander Ungezieffer hinein komme. Herbst-Zeit soll man mit den Schaafen, die man im Winter behält, nicht in Stoppeln hüten lassen, damit die Schaafe nicht zu fett in Winter kommen, sollen nicht lange dauren; auch soll man sie nicht in Haber-Stoppeln, wo der Haber ausgefallen ist, hüten; dasselbige ist ihnen wie Gift. Nach Mariä Gebuhrt hebt man das Schlacht-Vieh aus, so es vorigen Monden nicht geschehen; etliche lassen sie zuvor schären, etliche verkaufen sie auch mit der Wolle. Auf Cruci soll man aufhören die Schaafe zu melcken.

Im October.

In diesem Monat führet man den Mist im alten Monden auf diejenigen Aecker, darauf man künftigen Frühling Sommer-Korn, Gersten, Erbsen, Hirsen, Hanf, Lein und Heydekorn säen will; doch wo die Aecker vorhergehendes Jahr gedünget seyn, darf man sie nicht noch einmal düngen, und wird der Mist also gebreitet und untergestürtzt, und bleibt der gestürtzte Acker über Winter also liegen, damit der Mist faulen kan, und der Acker fein mürbe wird. Etliche düngen auch vor Winters die Tätz-Gärten, graben den Mist unter, und lassen den Acker also über Winter liegen. Auch pflegen etliche, die viel Acker haben, den Acker zum Haber um diese Zeit umzureissen, und säen auswärts bald den Haber drein; wer andrer Arbeit halben darzu kommen kan, ist sehr gut, der Acker erliegt sich über Winters, wird schon mürber, als den man im Frühling erst umreissen thut. Man kan noch allerley Bäume, so es vorigen Monat nicht geschehen, ausheben und fortsetzen, die Wurtzeln der Bäume soll man blössen, so tief, daß sie etlicher Massen gesehen werden, und Mist darauf schütten, damit der Regen darauf falle, und ins Erdreich einziehe, soll der Wurtzel gut seyn, und ehe es zugefrieret, soll man die Erde wieder drauf thun, damit der Baum nicht gefrieret. Im Mertz oder April thue den Mist hinweg, die Obst-Körner lege 3. Tage in Honig-Wasser, darnach lege sie in ein gut Erdreich, auf den Mertzen versetze sie wiederum. Die dürren Aeste an den Bäumen, wenn der Saft eingetreten ist, und was übrig Holtz ist, soll man abhauen, im Abnehmen des Monden, und die Wunden mit Baum-Salbe bestreichen; auch kan man von den Bäumen diesen Monat Raupen und alles Geschmeiß von Aesten und Blättern abbrechen und verbrennen. Nach Michaelis im letzten Viertel soll man das Lager-Obst brechen, und in Fässer einschlagen lassen, um diese Zeit soll man das Obst backen, so man nicht verkaufen will; sobald der Herbst ange-

Digitized by Google

angehet, mag man den Kalmus ausheben, und ihn anderwärts versetzen; diesen Monat kan man noch immerzu Saamen-Gurcken abnehmen und den Saamen aufheben. Um Galli gräbet man die Rüben und Möhren aus dem Acker, sobald sie eingeführet, schneidet man das Kräutig oben ab, und lieset die Saam-Rüben und Möhren, wie auch die welcken Rüben darunter aus. Den Rüben und Möhren aber, so man versetzen will, soll man die Platte oben mit den Gekräutig nicht abschneiden, sie würden sonst nicht auswachsen. Auch wird das Kraut um diese Zeit ausgehackt, und eingeführt, man soll es auch alsobald von Strüncken abschneiden, die unsaubern Blätter davon abschälen, die Häupter im Neumonden einhacken und einsauren, auch werden etliche Häupter in Strüncken gelassen, die man mit Fleiß ausliefet und zum Saamen behält. Die Kraut-Strüncke soll man aus dem Acker reissen, denn wenn sie über Winter darinnen stehen bleiben, so machen sie den Acker gar zähe, und welchen Kraut- und Rüben-Acker man nicht will zu Lein liegen lassen, denselben mag man alsobald umackern, und Korn darein säen.

Den Wein pfleget man diesen Monat zu lesen und abzunehmen, wenn die Beeren zuvor durch einen Reif oder Zürnen, nach Gelegenheit der Witterung, dünnschäligt und gezwungen worden, sobald auch der Wein von Rähmen kommt, so soll man die Stöcke zudecken, und mit Reisich oder Stroh belegen, damit sie nicht erfrieren.

Den Hopfen pflegen etliche allererst nach Michaelis von Stangen zu nehmen, lassen ihn pflucken, und ins Truckne legen, und, sobald der Hopffen von Stangen kommt, mit Erde bewerfen und zudecken, auch sollen die Gruben mit Mist beführet, und im alten Monden gedünget werden. Das Gekräutig von der Röthe soll man abschneiden, und dem Viehe geben, auch die Röthe im letzten Viertel bald nach Michaelis auswerfen, trucken einführen, nochmals dörren, und klein stampfen lassen.

In diesem Monat zeuget man junge Bircken; den Hanf und Flachs soll man rumpeln, brechen und hecheln lassen, wo es vorigen Monat nicht geschehen. Diesen Monat kan man auch lassen die Back-Oefen machen, die Stuben umkleiben, und soll der Leimen im letzten Viertel gegraben werden. Räume die Graben, mache Brunnen, auch kan man andere Wasser-Arbeit verrichten.

Um Galli laß die Streich-Teichlein ab, besiehe, ob die Karpfen darinnen gestrichen haben, und ob es auch Hechtlein darinne hat, die mußt du heraus fangen, sowol die Karpfen, damit daß sie aufs andre Jahr nicht noch einmal streichen, da denn Strich und zweyjähriger Saamen würde unter einander seyn, und dann, daß die Hechte, wenn sie sollten darinnen gelassen werden, den Strich auffressen werden.

Um

Um Galli fängt man an die Teiche zu fischen, und sollen vorm Gefröste gefischet werden; was du an Fischen fängst, laß die Sorten zehlen, und in absonderliche Helder thun, schreib den Empfang fleißig auf, sowol was du verkaufst, item was verspeiset wird, und in Heldern abgehet, daß du deiner Rechnung kanst zukommen.

Nach Michaelis zählet man die Schaafe zum andernmal im Winter, und rechnet mit dem Schäfer abe, und ist zu mercken, daß ein Schaaf 21. Wochen trägt; die Woche vor Michaelis werden die Schaafe zum andernmal gewaschen und geschoren, und wird diese Wolle die Sommer-Wolle genannt. Zu der Zeit sollen die Knechte 2. Stunden vor Tage, desgleichen 2. Stunden in Abend die Rosse wohl füttern, und ihnen des Nachts was vorlegen, damit man sie zur Arbeit gebrauchen kan, und nicht gesäumet werde. Zu Saamen laß immerzu dreschen, daß daran kein Mangel vorfalle.

Im November

Werden noch immerzu die Gersten-Erbsen-Hirsen-Hanf-Lein-und Heydekorn-Aecker gedünget und gestürtzt, denn man nicht alles in einem Monat verrichten kan; auch mag man um Allerheiligen Tag allerley Bäume und Stämme versetzen; etliche lassen die Bäume in diesem Monat, im alten Monden, um die Wurtzel aufgraben, und giessen die Gruben voll Wasser, damit es gefrieret, sagen, daß es den Bäumen nicht schaden soll, und ist ihnen gut, daß sie den Winter über Feuchtigkeit haben; die Gruben soll man mit Stroh zudecken, und auf den Mertz wieder aufmachen, das Stroh wegthun, und mit Schlamm und Erde zufüllen. Diesen Monat nach Allerheiligen kan man noch die Bäume raupen, die dürren Aeste abhauen, und alles Geschmeiß an Blättern abbrechen. Die jungen Bäume soll man in breit Stroh verbinden, damit der Haase sie nicht beschälen, und ihnen Schaden thun kan. Um Martini soll man allerley Obst-Kerne säen und stecken, daß die Spitzen aufwärts stehen. Das Obst in Fässern soll man durchlesen, und das halb faule backen lassen. Den Wein soll man diesen Monat wohl zudecken, wenns zuvor noch nicht geschehen ist. Die Röthe-Keimen laß eines Fingers dicke mit Erde bewerfen, daß sie fein warm liegen, und soll die Erde fein gleich zugeeget werden, daß nicht viel Klösser bleiben. Das Getreide laß fleißig und rein ausdreschen, das längste Stroh zu Seilen und Schoben auslesen, und allein legen. Um diese Zeit rechen etliche Leute, so nicht Stroh haben, die Blätter, so von Bäumen fallen, zusammen, streuen damit dem Vieh, und machen Mist davon; soll aber wenig düngen, und die Aecker nur sauer machen. Diesen Monat laß von Schilf und Rohr ein ziemliches einführen, damit streue dem Vieh, und mache Mist, so viel du kanst. Der Lege-Gänse soll man wohl warten, damit sie desto eher anfangen zu legen, und man desto zeitlicher Gänse zeugen kan; ingleichen

soll

soll man etliche Hüner in die Stuben setzen, und ihnen zu fressen geben, damit sie desto zeitlicher anfangen zu legen. Den Wagen-Rossen, wie auch allem Vieh, soll man gutes Heu geben lassen, damit es starck in Winter kommt, und nicht so bald mager wird.

Um Martini, wenn die Teiche gefischet seyn, so besiehe die Rinnen, Ständer, Körbe, Wasser-Böthe, was da eingegangen, das laß anrichten und bessern; auch soll man die Tämme räumen, und mit Holtz belegen lassen, daß das Wasser ihnen nicht schaden kan. Man soll den Pferden bisweilen dürre oder wilde Wermuth mit Saltz unterm Futter geben, sie ist ihnen gut und gedeylich. Die Schaaf-Ställe laß wohl mit Schilff versetzen, damit die Schaafe fein warm darinnen liegen können. Um Martini zehlet man alles Vieh in Winter, und rechnet um diese Zeit mit den Hof-Leuten abe. Nun gehet das Spinnen und Federschliessen wiederum an, und müssen die Mägde ihre Zahl spinnen.

Diesen Monat soll man Bau- und Brenn-Holtz fällen, und bey gutem Wetter einführen; auch soll man im Vorrath einmahlen lassen, damit man den Winter über Mehl habe. Die Teiche laß fleißig aufeisen, und um die Rinnen räumen, damit das Wasser ablaufen kan. Mit dem Dreschen mag man fortfahren, damit man Stroh fürs Vieh habe.

Im December.

Diesen Monat soll man immerzu Bau- und Brenn-Holtz der Nothdurfft einführen lassen, damit man über Winter genug hat. Die jungen Bäume seyn in Acht zu nehmen, und so es nicht geschehen, so soll man es noch thun, und die Stämme wohl verbinden; auch ist der Nothdurft, das eingeschlagene Obst alle vier Wochen zu besehen und durchzulesen, auf daß eines vom andern nicht angesteckt wird. Desgleichen soll man den Rüben-Zwiebel- und Kap-Saamen besehen und durchlesen. Diesen Monat leget man den Schaafen das Laub, so man eingesammlet hat, vor, und welch Schaaf nicht davon isset, das überlebet den Winter nicht. Die Erbsen laß um Weihnachten dreschen, damit man um diese Zeit das Stroh den Kühen und Lämmern geben kan. Mit den Schaafen treibet man aus, so lange man kan, und, da nicht allzugrosser Schnee fällt, können sie den gantzen Winter über ausgehen, wird viel Futter erspαret, denn man ihnen des Tages nur einmal vorleget.

Man soll auch darauf Achtung haben, daß die Schäfer ihren Kühen nicht allzuviel Heu geben; die Bien-Stöcke, so es vorigen Monat nicht geschehen, soll man mit Stroh wohl verbinden, und die Beuten mit Küh-Koth beschmieren; den Winter über soll man die Teiche wohl in Acht nehmen, daß alle Morgen die Wuhnen aufgehauen werden, damit daß die Fische Lust bekommen, und unterm Eiß nicht ersticken. Um diese Zeit pflegt das Wasser in Teichen gerne stinckend

und

Digitized by Google

und böse zu werden, sonderlich wenn grosser Schnee fällt, und der Wind die Wasser-Graben verwehet; als soll man die Teiche immerzu ein wenig gehen lassen, damit, weil der Schnee mit Gewalt das Eiß aufs Wasser drückt, die Fische ein wenig Luft bekommen, ersticken sonst gar leichtlich. Wenn auch Thau-Wetter ist, und daß viel Schnee-Wasser auf dem Eise stehen bleibt, ist den Fischen sehr schädlich; derowegen man alsbald einen Zapfen in Teich ziehen, und das Wasser so lange gehen lassen soll, bis man siehet, daß das Schnee-Wasser vom Eiß herunter ist, alsdenn mag man den Zapfen wieder stecken, doch mählig das Wasser gehen lassen.

Im Wolfs-Monden laß von jungem Vieh nichts abgewöhnen, gedeyet nicht, und ist alles Futter an ihm vergebens. Etliche wollen, man soll die Mast-Schweine, wie auch alles Schlacht-Vieh im Zunehmen des Monden schlachten, sagen, was im Abnehmen des Monden geschlachtet ist, soll von Tage zu Tage abnehmen, und nicht weich kochen.

Mit dem Dreschen fahre fort, und laß das Getreide umstechen, wie zuvor angedeutet. Auf die Fütterung des Viehes ist wohl Achtung zu geben, damit einem jeden Vieh sein Theil gegeben wird. Item daß ihnen zu rechter Zeit ausgemistet, und reine Streu, wie recht ist, gemacht wird, sonderlich wenn es sehr kalt ist, muß man den Schweinen viel Bocht einwerfen, darein sie kriechen und warm liegen können.

Auch ist es gut, daß man diesen Monat, und wenn es so kalt ist, dem Rind- und Schweinen-Vieh, sonderlich den melckenden Kühen, warm Geträncke geben läßt, ein wenig mit Ohs eingemenget.

Das eilfte Buch,

Von

Roß-Artzneyen.

Demnach dem Vieh mancherley Staupen und Kranckheiten zufallen, auch manchmal durch lose und untreu Gesinde dasselbe also verwahrloset wird, daß manches unversehens hinfällt, und wegen Unwissenheit der Mittel stirbet, als hab ich für gut und rathsam geachtet, diese Mittel und Vieh-Artzneyen diesem Wirthschafts-Buche anzuhängen, auf daß, wenn sichs begiebt, daß einem ein Vieh aufstößig, kranck oder lahm wird, daß er ihm, so viel möglich, zu helfen

und zu rathen wisse; denn öfters manchem Viehe mit einem gar schlechten Mittel, so mans weiß, kan gerathen werden, als da ist der Hauch, so das Vieh in die Augen bekommt, denselben kan man mit Saltz, Ingwer, und Rohm aus einer Feuermauer helfen, da denn, wer das nicht weiß, das Vieh in 24. Stunden todt ist, also seynd der Mittel mehr, daß einer sein Vieh selber zu rechte bringen, und ihm bey Zeiten helfen kan. Derowegen ich aus alten vielen Büchern diese Artzneyen zusammen colligiret, und männiglichen zum Besten habe aufgesetzt, verhoffentlich ihrer vielen dasselbige annehmlich seyn und zu Nutze kommen wird; doch es wäre besser, daß man gar keiner Artzney bedürfe. Weil aber unmöglich ist, daß einem gar kein Vieh nicht solte aufstößig werden, sonderlich wo man dessen viel beysammen hat, da denn eben sowol als unter den Menschen allerley Kranckheiten sich ereignen und befinden, so soll man die Mittel auf dem begebenden Fall nicht verachten, sondern derselben sich gebrauchen, sie seyn so gering und schlecht als sie immer wollen, kan doch bisweilen dem Vieh gerathen werden, und ist auch besser, es habe einer die Mittel und Artzneyen selber im Hause, als daß er einem andern nachlaufen, und allererst um Hülfe und Rath soll anflehen: Ehe man auch bisweilen Leute findet, die sich denn aufs Vieh zu helfen verstehen, so ist manchmal zu lange geharret, und muß manch Vieh also verderben und untergehen. Es soll aber ein jeder selber auf sein Vieh Achtung geben, und alle Tage sehen, ob irgend einem was mangelt, damit ihnen in Zeiten kan Rath geschaffet werden, denn sich auf das Gesinde gar nicht zu verlassen ist.

Der Pferde Alter zu erkennen.

Wann ein Pferd ins dritte Jahr ist, so stößt es die 4. Mittel-Zähne, als 2. oben, 2. unten, das ist, es wirft die Füllen-Zähne ab, und bekommt andere Zähne. 2. Wenn es ins 4te Jahr gehet, so stößt es die andern 4. Zähne unten und oben bis auf die Eck-Zähne. 3. Wenn es ins 5te Jahr gehet, so stösset es die 4. Eck-Zähne, und bekommt an deren statt auf jeder Seiten einen hohlen Eck-Zahn, behält ihn, bis es 6. Jahr alt wird, und ebnet die Eck-Zähne etwas. 4. Wenns ins 7. Jahr gehet, so sind die Haken noch scharf, so ferne es nicht viel gezäumet gewesen ist, und die Eck-Zähne sind so hohl, daß man kan ein gantz Roggen-Korn drein legen. 5. Wenn es ins 8te Jahr gehet, ist ihm der Kern noch so hohl, daß man 1. halb Roggen-Korn gern drein legen kan. 6. Wenn es ins 9. Jahr gehet, so seynd die Eck-Zähne gar geebenet, doch daß man die Wurtzel vom Kern noch erkennen kan. 7. Wenn es ins 10te Jahr gehet, so ist kein Kern mehr vorhanden, indem daß es einen weichen Zahn hat. Welches aber einen harten Zahn hat, da ist noch etwa Wurtzel vom Kern zu erkennen. 8. Wenns ins 11te Jahr gehet, so ist der Kern in beyden Seiten hinweg.

Wann

Digitized by Google

Wann die Pferde rotzig werden.

Die Rotzigkeit ist zweyerley, 1) so es lauter von der Nasen rinnt, so liegt es dem Gaul im Kopfe.

2) So es dicke aus der Nasen lauft, so geht es dem Gaul zu Hertzen; darum brauche die folgende Stücke: Nimm ein Viertels-Pfund Baum-Oel, ein Viertels-Pfund Queckſilber, darinnen laß es tödten, geuß dem Roß in die Nasen-Löcher, halt ihm die ein wenig zu, bleibet es noch 8. Tage unrein, so thue es noch eins, nimm gedörrten Rettich und Kreen, pülvere es und gieb dem Roß das Pulver im Wein ein. Item: Nimm ein Quartierlein Eßig, 2. Löffel voll Baum-Oel und 2. Quintlein Sattel-Baum, laß es kochen, hernach lauligt werden, geuß es dem Pferde in die Nasen-Löcher, das thue etlichemal, es hilft gewiß. Oder: Nimm ein neu-gelegt Ey, mache ein Löchlein an der Spitze, darein thue ein wenig gantzen Safran, rühre es fein wohl mit einem Höltzel, und stecke es also dem Pferde fein wohl in den Hals, hernach nimm Baum-Oel und Wein, mache es warm, rühre es wohl, und gieß es dem Pferde in die Nasen-Löcher. Oder: Schaaf-Netze 4. oder 5. Tage dem Pferde in die Ohren und Nasen-Löcher gegossen. Oder: Aschen, Schwefel, Hüner-Mist gepülvert in Baum-Oel und Wein, was Queckſilber getödtet, fein herum gerühret, warm in die Nasen-Löcher eingegossen. Oder: Nimm ein lebendiges Stein-Eulichen, thue es in einen Topf, solchen kleibe fest zu, brenne es zu Pulver, gieb dem Pferde ins Futter, was du mit drey Fingern raffen kanst, es hilft gewiß. Oder: Nimm ein Quartirlein Milch, wie sie gemolcken, 2. Quintel Sattel-Baum, laß es kochen, und lauligt werden, gieß es dem Pferde in die Nasen-Löcher, nimm eine Schuh-Ahl, stich dem Pferd unter den Hals wohl durchs Fell, und stecke ein wenig Christ-Wurtzel durch, laß sie stecken, bis die Materie heraus schwüret, das Loch kan man ihm wohl zuheilen. Oder: Einen Hunds-Kopf zu Pulver gebrannt, und dem Pferde im Futter eingegeben. Oder: Junge Hunde, ehe sie sehend werden, in einen neuen rauhen Topf gethan, mit einer Stürtzen verkleibet, in einem Back-Ofen gepülvert, wenn das Pferd geritten, im ersten Futter eingegeben, ist bewährt. Item: Nimm Haber in einen neuen Topf, vermache ihn wohl, und laß ihn zu Pulver brennen, gieß darauf ein halb Quart guten Brandtewein, und gieb es dem Pferde nüchtern zu fressen, so es wohl hungrig ist, und ist gut, daß du ihm zuvor einen Rauch in die Nase vom Schwefel machest. Oder: Nimm Honig, und thue ihn auf ein Kohl-Feuer, und beräuchere das Roß damit.

So die Rosse den Wurm haben.

So ein Roß den Wurm zwischen Fell und Fleisch hat, so sollst du wissen, daß der Wurm die Pürtzel heißt, und ist dreyerley: Der 1) heißt Seydig: Dieser Wurm hebt an vornen an der Nasen des Pferdes zu wühlen, und wo er liegt,

da wird eine Beule einer Erbsen groß, den vertreib also, brenne die Stäte mit einem heissen Eisen ein wenig, und reibe Grünspan, auch brenne Roß-Beine zu Pulver und streue drein, so stirbet er alsobald. Der andere Wurm heißt Hecker oder Gänitz, hält sich gern auf, zwischen den Beinen und den Huf, und wo er liegt, da wird eine Beule, und rupfet sich daselbst, so nimm 2. starcke hirschene Riemen, und binde ihm die Beine zusammen, binde damit feste zu, und ob mehr als eine Beule da wäre, so laß also gebunden stehen, des Morgens, da der Wurm liegt, brichts auf, denn zeuch ihn hervor, oder mercke, wo der Wurm liegt, und also mit dem Riemen gebunden ist, so wirft das Geblüt den Wurm von den Beinen über, so brenne die Beule Creutz-weise, reibe Grünspan drein, und gestossen Venedisch Glas, binde es also zu, über 3. Tage stirbet der Wurm; lieget er aber über den Knien, so binde mit einem Riemen an der Brust, und siehe zu, daß der Riemen nicht weiche, noch aufgehe, und binde es auf dem Bauche wohl, des Morgens zeigen sich die Beulen, und so mehr denn eine Beule ist, so brenne sie alle Creutz-weise oder schneide sie auf, und streue das vorgeschriebene Pulver drein; so aber der Wurm am Bauche zwischen Fell und Fleisch kommt, und daß gar viel Beulen da wären, die schneide oder reisse Creutz-weise auf mit einem Messer oder Flitten. Nimm Hütter-Rauch und Honig, das mach zu Hausen, gleich einer Salben, und salbe damit die Beulen, und wo der Wurm liegt, da kreucht er hervor nach dem Honig, und sobald er davon ißt, so stirbt er, und sonderlich vom Hütter-Rauch. Der dritte Wurm heißt Wühler, hält sich auf bey den Waden, bey dem Schloß, auf dem Zadel und beym Arsch, da greifest du eine Beule, und das Pferd reibet sich an die Wände und jucket sich, wenn du das siehest und gewahr wirst, von Stund an öffne die Haut mit einem Messer oder Flitten Creutz-weise, und reib Grünspan, Galitzenstein, Bilsen-Saamen, mit altem Schmeer gemenget, und binde es darüber, so stirbt er alsobald, versäumst du das, so werden sie sich mehren und bricht auf, so thue also, brenne die Beulen alle, oder dieselben, wo er lieget, und nimm gestossene Roß-Beine, Grünspan und Schwefel, gleich zu Hausen gemacht, und thue das Pulver drein, so stirbt er.

Ein anders.

Will das nicht helfen, so thue das, ehe du es versäumest, nimm Wermuth-Saft so viel, daß du ein Tuch darein netzen kanst, und seige den in die Beule, (mit dem nächst beschriebenen Pulver, das du gebrannt hast,) und binde das Tuch mit dem Wermuth-Saft um das Pferd 7. Tage, das Pferd wird gesund, und der Wurm stirbet gewißlich. Oder nimm eine lebendige rothe Kröte, und thue sie in ein ledern Säcklein, binde es feste zu, und hänge es dem Pferde an den Hals, und wenn die Kröte stirbet, so stirbet der Wurm auch.

Ein anders.

Nimm 6. faule Eyer, schlage sie in eine Schüssel, und stoß Schiefer-Stein zu Pulver, thue es unter die Eyer, mache ein Pflaster daraus, schlags dem Gaul übern Schaden, so stirbt er, oder zeucht ihn lebendig heraus, darnach ist der Schaden gut zu heilen mit Wacholder-Stauden zu Wasser gebrennet, und die Wunden damit gewaschen.

Ein anders.

Nimm Bilsen-Wurtzel, Welsche Nuß-Kernen, Knoblauch, eines so viel als des andern, thue es zusammen und stoß es klein, binde es über die Grube, wo der Schade ist, so stirbet er in einer Stunde. Oder nimm Betonien-Kraut, auch Fahren-Wurtzel, schneide es klein, und gieb es dem Pferd im Futter, wirf ein wenig Saltz darein, wasche das Roß mit frischem Brunn-Wasser, oder öffne dem Pferde die Beule, reib eine rinderne Galle darein, und gieb ihm die Galle auf einer Schnitten Brod zu fressen, so stirbt er.

Ein anders.

Nimm Hütter-Rauch, Venedisch Glas, Honig, Weitzen-Mehl, thue es unter einander, reibe das Pferd damit, da der Wurm auswirft, so stirbt er.

Vor den auswerfenden Wurm.

Nimm Bilsen-Saamen, oder das Kraut mit der Wurtzel, und laß es in einem Topf wohl sieden, vermache ihn wohl, daß der Dampf nicht heraus gehet, bähe oder wasche die Stelle wohl damit, da der Wurm lieget, da werden Beulen, und brechen auf, das thue drey oder viermal, so heiß, als es das Pferd erleiden kan. Oder: Nimm Sattel-Baum, Weyrauch, Lübestücke, Wermuth, stoß das alles unter einander, siede es in reiner Milch, und geuß dem Pferde ein.

Ein anders.

Nimm Kupfer-Wasser, stecke das Loch gantz voll, mache darnach eine Wicken von einem Hader, drück sie ein mit der Hand, und laß es also stehen, es hilft. Oder nimm eine Hand voll Sattel-Baum und alt Schmeer, stoß es wohl unter einander, mache ein Pflaster daraus, lege es auf den Schaden, und laß es etwan 3. Tage darauf liegen, es hilft auch.

Ein anders.

Es soll nichts besser seyn, als geschabet Kupfer und Brod, 3. mal dem Roß im Futter zu fressen gegeben, so stirbt er. Oder nimm einen oder mehr Maulwürfe im Mertzen, thue sie in einen ungeglästen Topf, (die geglästen taugen nicht, weil die Glätte Gift in sich hält,) verlöte denselben aufs beste, als du kanst, etwan mit Leimen oder Sauerteig und dergleichen, setze ihn in einen Töpfers- oder Becker-Ofen, und brenne sie zu Pulver, nachmals in einem Mörsel wohl zustossen, und

durch ein Würtz-Sieblein gesiebet, wohl verwahrt, daß keine Luft darzu kan, denn mit Honig und Spieß-Glas vermenget, ein Sälblein daraus gemacht, und Pflaster-weise aufgelegt, tödtet den Wurm bey Menschen und Vieh.

Vor den laufenden Wurm.

Nimm Rinden vom Brod, sied sie im Wasser wohl, schütt sie in ein Tuch also heiß, und bestreich die Beulen damit, wo der Wurm liegt, und in welcher Beule er liegt, muß er bleiben und sterben.

Ein anders.

Wo der Wurm gelegen oder Beulen werden, so mache ein Eisen glüend, und lege dürren Mist darauf, brenne es zu Pulver, das thue in die Wunden oder Löcher, da der Wurm liegt. Oder nimm Katzen-Dreck, zureibe den, und thue Baum-Oel dazu, machs warm, und wasche den Schaden damit. Oder nimm Läuse, brenne sie zu Pulver, und wirf sie in die offenen Schäden.

Vor den Pürtzel.

Sied Brennen-Kraut mit Eßig, nimm darzu so viel Wermuth, und geuß es dem Roß warm ein, so stirbt er. Oder nimm einen Maulwurf, Regen-Würmer und ein Hahn-Haupt, brenne das alles zu Pulver, nimm darzu Alaun, und alt Schmeer, schmiere das Roß damit, das den Pürtzel oder Wurm hat.

Vor den grossen Wurm im Ober-Gerüste.

Nimm Bilsen-Kraut und Wurtzel, und sied das, bähe damit dem Roß die Beule, daß sie weich wird, darnach nimm eine Flitte, mache ein Löchlein, und nimm den Leute-Mist und Natter-Wurtzel, thue es in Werg, und lege es dem Roß auf das Loch, thue es etliche Tage, so muß der Wurm sterben.

So ein Pferd den Wurm hat.

Nimm Wermuth, Knoblauch, Pfeffer, Bertroin mit altem Schmeer, wohl durch einander gestossen, schmiere damit wohl die offene Wunden, und lege Pflaster darauf, das heilet gewaltiglich. Oder nimm Wacholder-Stauden, und brenne die zu Wasser, und wasche die Wunden damit, die der Wurm befressen hat, so stirbet er.

Welche die Raude haben.

Dieweil wegen böser Feuchtigkeit die Rosse bisweilen ausschlagen und räudig werden, so soll man die Raude nicht bald vertreiben, damit dieselbige nicht bald wieder einschlage, und man dadurch nicht andere Kranckheiten verursache: Wenn aber dieselbige lange gewähret, so ist es billig, daß man sie mit gebührlichen Artzeneyen vertreibet. Nimm Schwefel, Grünspan, alt Schmeer, stoß das zusammen, und schmiere damit die Raude an der Sonne, es hilft. Oder nimm Alaun, Schwefel und alt Schmeer, stoß es unter einander, wasche das Roß mit der Laugen, die davon kommt, mit einem wöllen Tuche, bis es blutet,

treuge es wieder an der Sonnen. Oder nimm fichtene Tannzapfen, sied sie so lange im Wasser, bis sie das 3. Theil eingesotten seyn, und wasche das Pferd wohl damit, wo es räudig ist, das thue etliche mal, es hilft, auch magst du es wohl waschen mit guter Lauge; daß das Pferd zuvor rein wird, so wasche es, wie gemeldet.

Ein anders.

Nimm ungewaschene Butter, als 2. Fäuste groß, und nachdem die Raude groß ist. Item aus einer Feuer-Mauer-Ruß, Schwefel für 3. Gr. klein zustossen, denn für 3. Gr. Queckfilber, für 2. Gr. Kupfer-Wasser, für 2. Gr. Alaun, solches alles klein gestossen und mit der Faust durch einander geknätet, in einen Topf gethan, darnach die Wunden mit Hüner-Mist und Eyer rein ausgewaschen, und mit einer Striegel wohl ausgekrauet, und also mit dieser Salben geschmieret, das thue 3. oder 4. Tage nach einander und allemal zuvor gewaschen, darnach geschmieret, ist gut und unverfälscht.

Ein anders.

Nimm Bock-Unschlitt, Honig mit dem Wachs, Wagenschmier, Baum-Oel, eines so viel als des andern, mache eine Salbe daraus, und schmiere das Roß damit, und laß es im Truckenen stehen. Oder sied Wermuth in scharfer Lauge, und wasche die Raude wohl damit, bis die Gründe abgehen, darnach nimm gepülverten Schwefel 2. Theil, von Spangrün 1. Theil, mache mit altem Schmeer eine Salbe daraus, salbe und schmiere das wohl an der Sonnen damit, thue das einen Tag zweymal, es hilft bald.

Ein anders.

Stoß frisch Eisen-Kraut mit Bock-Unschlitt wohl durch einander, darnach laß es sieden, bis sich der Saft im Kraut verzehrt, also denn seige es durch ein Tuch, und drucke es wohl aus, darnach schmiere das Roß, so heilet die Raude.

Ein anders.

Bescheere oder wasche wohl die Raude, und wenn sie wieder trucken, so nimm für 1. Gr. Pech und ein wenig groben Schwefel. Item 1. Pf. Lein-Oel, 1. Pf. Unschlitt, ein Viertels Pf rein Schmaltz, sied alles zusammen in einem reinen Töpflein, nimm denn einen Klumpen auf ein wüllen Tuch, und bestreich das Roß damit auf das allerheisseste, als es erleiden kan, damit 3. mal nach einander an der Sonnen, oder in der Stuben, und verwahre es, daß es nicht naß werde, in 5. oder 6. Wochen ist es wieder heil.

Ein anders.

Laß dem Rosse erstlich mitten an den vördern und hintern Schenckeln und bey den Fesseln das Blut heraus, nimm alsdenn Juden-Leim, Berg-Wachs, ein wenig

nig Schwefel, dünnes Pech, ungesaltzene Butter, mische es unter einander, und machs zur Salbe, also dicke wie ein Honig, und schmiere das Roß damit.

Ein anders.

Wasche den Ort, wo das Roß schabigt ist, mit Harn und guter Lauge, nimm denn Sauerteig, binde ihn auf, 3. Tage nach einander. Oder nimm Alant-Wurtzel, siede die in Brunn-Wasser, wasche das Pferd daraus. Oder: Nimm von einem Rinde den Harn, und thue Kalck darunter, wärme es und wasche die räudigen Rosse damit auf einer warmen Stelle, aufs beste, als es erleiden mag, darnch saubern Rettig auf die Raude gethan, laß es 3. Tage darauf liegen, so fällt immer das Haar ab, dann nimm alt Schmeer, Schwefel und Alaun, eines so viel als des andern, unter einander gemischt, das Pferd, wenn du es gewaschen hast, damit geschmieret, das thue so oft, bis daß es heilet.

So einem Roß der Bug schwindet.

Nimm Knoblauch, je mehr, je besser, Hollunder-Blätter, rein Schmeer von einem Borge und Saltz, das alles mache unter einander, und schmiere das Roß damit, auch schlage ihm ein, es hilft.

Ein anders.

Nimm 3 oder 4. Loth Althee, so viel Terpentin, auch so viel Lor-Oel, für ein Sgr. gut Lein-Oel, ein gut Stück Hirsch-Inselt, einer Faust groß, altes Schmeer, Hundes-Schmeer, item Hunddachsen-Schmeer, diese Stück thue in einen geglasten Topf, rühre es wohl unter einander, und laß es beym Feuer zergehen, und wenn du es wohl unter einander gerühret hast, so hast du eine lange Weile dieselbe zu gebrauchen, und wenn du ein solches Roß hast, so nimm die Salbe in einen Löffel, laß sie in einem Tiegel warm werden, und schmiere das Roß am Bug damit, nimm alsdenn eine Schiene Eisen, laß sie warm werden, halte sie vornen an die Brust, daß die Salbe warm werde und eintreuge.

Oder: Nimm Schößling von Wacholder-Stauden, reibe ihm den Bug damit, es ist gut.

Ein anders.

Nimm 5. Läuse, so der Monden 3. Tage alt ist, und thue dieselben in Roggen-Brod, mache ein Küchlein draus, so groß als eine Erbse, und giebs dem Roß, daß es verschlinget, das thue drey Tage nach einander, und gieb allemal ein solch Küchlein mit 5. Läusen zu verschlingen, soll oft probiret seyn worden.

Ein anders.

Rec. 8. Loth Kampfer, 1. Pf. Hund-Schmeer, 1. Pf. alt Schmeer, 1. Pf. Hirsch-Unschlitt, 1. Pf. Lein-Oel, 1. Pf. Terpentin, 1. Pf Wachs. Den Kampfer reib klein, und stoß denn alles zusammen, darnach laß es zugehen, und rühre es

so

so lange durch einander, bis daß es kalt wird, laß dem Rosse die Haare abschneiden, und schmiere ihm den Bug damit, halt ein heiß Eisen daran, damit es wohl einziehe.

Ein anders.

Rec. Ein Viertels Pfund Baum-Oel, ein Viertels-Pfund Lor-Oel, 2. Quart Brandtewein, eine Hand voll Jachandel-Beere, 1. halb Pf. langen Pfeffer, 1. Viertels-Pfund Venedische Seifen, 2. Hände voll Regen-Würmer, 5. Würmlein mit dem schwartzen Häuptlein, die findet man in den Apothecken; diese Materie mische wohl durch einander, laß es sieden, machs zu einer Salben, und brauchs, wenn es die Noth erfordert.

Ein anders.

Rec. Scheere ihm das Haar ab, und schmiere es mit Läusen-Schmaltz alle Tage, halt es warm, so wächst ihm das Fleisch.

Ein anders.

Rec. Nimm 1. halb Pf. Schmeer von einem reinen Borge eine halbe Hand voll Saltz, Nessel-Wurtzel klein gehacket, den 8. Theil eines Pfundes Lohr-Oels, solches alles mit einander gesotten, und das Roß damit geschmieret, und wenn denn dem Rosse die Haare abfallen, so nimm alt Schmeer von einem Borge, und Honig, mache eine Salbe daraus, und schmiere es damit.

So einem Roß der Kern schwindet.

So einem Rosse der Kern schwindet, und an einem Fusse hincket, und niemand weiß, was ihm gebricht, so laß ihm den Fuß auswürcken, bis man ihme das Leben findet, darnach nimm alt Schmeer, Wachs, Honig, Klauen-Schmaltz, becken Unschlitt, rindern Marcks, Baum-Oel und Hartz, die mache zu Hausen, und lege es warm aufs Leben, lege hänfen Werg drüber, und verbinde es wohl, daß es nicht abfalle, das thue etliche Tage nach einander.

Ein anders.

Rec. Hüner-Mist, sied ihn wohl, und laß den Fuß, wie itzunder gemeldet ist, wohl auswürcken, darnach so schlage den Hüner-Mist heiß um den Fuß, und verbinde es.

Ein anders.

Laß dem Rosse aufs dünneste auswürcken, bis aufs Leben, und hart unter dem Strahl, stichs mit einer Ahlen ein wenig, nicht allzutief hinein, daß es schweisset; darnach nimm Lein in einem neuen Topf, und gieß Wasser darauf, und laß es die Helfte einsieden, daß es gleich dicke wird, und schlag es dem Pferde 5. oder 6. mal ein, aufs wärmste, als es leiden kan, es hilft und ist oft bewährt erfunden worden.

Google

Ein anders.

Nimm ungestampften Hirsen, und stoß den gröblicht, sieds denn in frischer Milch zu einem dicken Brey, und schlage damit dem Roß ein, verbinde es wohl, daß es nicht abfallen kan, laß das Roß bis den andern Tag stehen, darnach thue es hinweg, und schlage ihm wieder den gemeldten Brey ein, wie zuvor, thue das also lange, bis daß du siehest, daß es genug ist, und wenn dem Roß dieselben wieder hart werden, so mag man es wieder ohn allen Scheu reiten.

Ein anders.

Alt Schmeer und Staub von Balcken, lebendige Krebse, Saltz und Knoblauch, solches alles durch einander gestossen, damit dem Roß eingeschlagen, doch daß ihm zuvor dünne ausgewürcket werde, bis das Blut hernach dringet, hilft gewiß; besorgest du dich aber, daß ihm die Glieder zu kurtz werden, so nimm für 1. Gr. langen Pfeffer wohl gestossen, und 1. halb Pf. alt Schmeer durch einander gemischt, und in die Fesseln gebunden, das verschmeltzet in dreyen Tagen, und werden die Adern lang genug.

Ein anders.

Schwartze Schnecken im May, thue sie in ein Glas, wirf drein 1. Hand voll Saltz, bind es oben zu, setze es an die Sonne, bis ein Oel daraus werde, schmiere den Schaden damit, es hilft. Oder für 2. Gr. Terpentin, Säu-Mist, Knoblauch, weisses Korn, Leder, daß die Gerber abschneiden, item Ziegen-Milch, das zusammen in eine Kanne gethan, wohl durch einander gerührt und gekocht, und wenn dem Roß wohl ausgewürcket ist, im Neumonden, und wenn er zunimmt, so schlag ihm diese Materie 6. Tage nach einander ein, und habe Achtung drauf, daß es das Leben nicht gar zu sehr herzu zeucht, es hilft. Oder: Nimm frischen Schwein-Koth, lege den in einen Tiegel, thue darzu ein wenig Schweinschmaltz oder nur Butter, laß es rösten, und mische es wohl in dem Tiegel, und schlage es dem Pferde mit ein, das thue etliche mal, es wird der Kern wieder zunehmen, du sollst ihm allewege wohl einschlagen. Oder: Wenn einem Pferde die Füsse schwinden, soll man Schaaf-Inselt nehmen, und ihm die Füsse damit schmieren, so geneset es: Oder: Nimm ein Viertel Pf. Hartz, 1. halb Pf. Wachs, 1. halb Pf. alt Schmeer, thue es in einen Tiegel, laß es ein wenig pregeln, schlage dem Gaul fein warm damit ein. Oder: Nimm roggene Kleyen und Hirsch-Gehirne, siede es in einer Milch, schlage es dem Gaul also warm (doch nicht alle Tage, sondern über den andern und dritten Tag) damit ein, denn solcher Einschlag ist trefflich gut, giebt auch bald wiederum viel Kernes. Oder: Nimm Tauben-Koth, Milch-Rohm, Honig, eines so viel als des andern, siede es durch einander, schlage dem Pferde damit ein, so wächst ihm der Kern. Oder: Nimm 1. Pf. Hirsch-Inselt, 1. Pf. Wachs, einen Löffel voll Honig, für 3. Heller gelbe Wagenschmiere, mache

eine Salbe daraus, salbe dem Pferde den Saum damit, so wächst ihm der Kern. Hartz ist auch gut dazu, doch halte ihm den Huf feuchte, daß er nur nicht aufstehe. Oder: Zwiebeln in Asche gebraten, alt Schmeer und Honig, das stoß in einem Mörsel zusammen, lege es also in eine Pfanne, thue ein wenig Eßig und Saltz darunter, und laß es also warm werden, dem Roß also warm, als es leiden kan, einschlagen, und es 2. Tage stehen lassen, es macht den Huf weich, und wächst der Kern; ist auch gut, so ein Roß sich verbellet hat. Oder: Wenn einem Rosse die Füsse schwinden, soll man Schaaf-Unschlitt nehmen, und ihm die Füsse damit schmieren, so geneset es.

Wenn ein Roß so viel Kern hat.

Rec. Säu-Koth und Saltz, menge es wohl, und schlage ihm damit ein, 14. Tage nach einander, so weicht ihm der Kern, je öfter du es thust, je besser daß es ist.

Den Kern hinter sich treiben.

Rec. Lorbeern, Schwefel, Zuckerkand, eines so viel als des andern, stoß zusammen, streue es in den Huf, brenne es also mit einem heissen Eisen, hefte das Eisen wieder auf, es mag aber der Gaul eine Weile wieder stille stehen, ehe das Eisen aufgeheftet wird, das thue einmal oder 4. und darnach du siehest, daß es vonnöthen ist.

Den Kern zu dörren, wenn er ihm zu sehr ausgewürcket ist.

Honig, gebrannten Lein und Spangrün, laß es warm werden, tuncke hansen Werg darein, und schlage es dem Rosse ein, ist sehr gut. Oder: Honig und ein wenig Rohms von einem Camin, und ein Glas zu Pulver gestossen, mische alles unter einander, schlage es dem Pferde mit ein, es hilft in einer Nacht.

Wie man ein Pferd 20. Jahr frisch und gesund behalten kan.

Im April und October läßt man einen gantzen Scheffel Korn in einen Kessel thun, und wohl umgerühret, daß das Korn von der Hitze schwartz wird, denn von sich selbst erkalten lassen, und klein gestossen, nachmals Abends und Morgens dem Pferde eine Hand voll in das Futter gethan; das muß beyde Monate geschehen durchaus, denn in diesen zweyen Monden sind alle Pferde am schwächsten.

Vor das Verschlagen der Rosse.

Wenn ein Roß Winters-Zeit aus Frost verschlagen, und man eine weite Reise thun wollte, so nimm hart Pech, stosse es klein, und thu das auf den Huf, darauf einen hanfen Werg, und gieß Brandtewein darauf, zünde es an, laß es brennen, lösche es denn zu rechter Zeit wieder aus, und reise fort, wenn denn die Reise vorüber und verbracht ist, so soll man den Huf wieder lindern, darzu nimm alt Schmeer und Honig, mische es durch einander, und schlags dem Rosse warm ein.

Verfangen vom Winde.

Das solt du darbey erkennen, es thut, als wenn es hertzschlägig sey, denn laß zwischen Augen und Ohren Ader Rec. 1. Pf. Venedische Seifen, schneide sie klein, item 3. Loth gestossenen Ingwer, 1. Loth Tyriack, 20. Hüner-Eyer, nur das Weisse, mische dieses alles bey einem Kohl-Feuer durch einander, gieß alsdenn dem Pferde lauligt ein, decke es wohl zu, laß es reiten, daß es wohl schwitze, mache ihm darnach seine gute Streu, nimm darnach ein naß Tuch, schlags dem Pferd um den Leib, laß es 24. Stunden ungessen und getruncken stehen, gieb ihm darnach ein klein Fütterlein, reit darauf sänftlich deine Wege, wohin du wilt.

Verfangen am Wasser.

So sich ein Roß am Wasser verfangen hat, dem triefen die Augen und Nasen-Löcher, und die Ohren seyn ihm kalt; ehe du ihm was davor thust, so mache ihm vorerst einen Rauch von Hüner-Mist und Wermuth, und verhalt ihm die Nasen-Löcher, als ob es drüsen wird. Oder: Laß dem Roß die Hals-Ader, Mannig-Ader, und bind ihm das Haupt zur Erden, ferner nimm ein leinen Tuch, zünde es an, daß ihm der Rauch in die Nasen gehet, etwa eine Stunde, so laufft ihm Wasser aus der Nasen. Oder wälgere ein Tuch im Schwefel, zünde es an, und beräuchere das Roß damit, wie angezeiget, darnach schlage ihm die 4. Fuß-Adern, und fange das Blut in eisern Köllen, halt die in ein Becken voll Wassers, ist es Sache, daß das Blut in der Kölle drüßig wird, so hat sichs im Wasser verfangen. Oder schlag ihm die 4. Fuß-Adern, laß es bluten auf die truckene Erden, über eine Stunde wird das Blut gar zu Wasser. Item triefen einem Roß die Augen und Nasen-Löcher, blähet sich und wältzet sich hin und her, so laß ihm im Halse die Adern zu beyden Seiten. Oder: Nimm Seifen, mach sie zu Wasser, laß ihm beyde Hals-Adern schlagen, wasche solche damit, so hilft es.

Verfangen am Futter.

Hat sich ein Roß am Futter verfangen, so blähets sich und strecket alle viere von sich, auch wältzet sichs hin und wieder, und wird ihm die Zunge runtzelnd; also thut auch ein Roß, wenn es die Würmer hat, so reibe ihm die Zunge mit Saltz und Eßig, wird ihm die Zunge wieder weich, und vergehen die Runtzeln nicht, so hat es die Würmer, und so es sich also verfangen hat, so stosse ihm Seife in den Leib hinten ein, wie du wohl weist, so wirds gesund, auch laß ihm die Ader im Maul, und reib ihm Entzian mit Saltz ein, auch soll es nicht fressen, sondern sauffen von Seifen-Wasser, bis es ihm vergehet, und schlag ihm gesotten Heu mit Aschen um die Beine.

Ein anders.

Hat sich ein Roß am Futter verfangen, so isset es gar wenig, und wirft das Futter von

von sich, so nimm für 2. Gr. oder mehr Queckſilber und so viel alten Schmeer, laß es zuschmeltzen, und gieß es dem Pferde in Hals.

Wenn man ein Roß überritten hat.

Rec. Sauren Wein 2. Quart, item Feldkümmel und Roggen-Brod, bis in einem Topf zusammen gekocht, und damit dem Roß die Beine an den Bauch gestrichen, 3. Tage lassen stehen, in ein Wasser geführt, abgewaschen, und mit einer guten Seifen abgestrichen.

Wenn ein vollhufig Pferd verschlägt.

Honig und Brod, nimm durch einander, zulaß in einem Tiegel mit Butter, und schmeltze es, und schlags dem Roß aufs wärmste ein.

Welch Roß auf der Harte verschlägt.

Aschen, Eßig, Saltz, und Eyer unter einander gerühret, und dem Pferde damit eingeschlagen.

Vom Verschlagen insgemein.

Wann ein Roß sich verfängt, so laß ihme 3. mal auswürcken, wenn das geschehen, so laß ihm die Bug- und dahinten die Schram-Ader schlagen, nimm alsdenn Asche, etliche Eyer mit den Schaalen, schlage sie unter die Asche, darzu thue des Pferdes Blut und Brandtewein, darvon mache eine Einsatz-Salbe, und schmiere dem Roß die Füsse, von unten bis über den Bug, und laß es also 1. Tag oder 3. stehen.

Ein anders.

Wenn ein Roß verschlagen ist, und das noch warm und neu ist, so schlage ihm die 2. Adern an den Beinen, und mache darnach einen Einsatz von Kleyen und scharfem Wein-Eßig in der Dicke, daß er bleibe, und bestreich das Pferd bis an die Brust, des andern Tages führe es in ein Wasser, laß es eine gute Stunde darinnen stehen; ist es aber nicht neu, so schlage ihm die vier Adern an den vier Füssen auswendig, wie geschrieben stehet.

Ein anders.

Hat ein Pferd verschlagen, liegt und kehrt alle viere von sich, und kan weder gehen noch stehen, so reiß ihm die Füsse unten Creutz-weise auf, und netze Hanf-Werg in kalt Wasser, thue Saltz darauf, und binde es zu, je mehr du es thust, je (mehr und) besser es ist, das thue so lange, bis daß es fertig wird, wilt du, so magst du ihm die Beine mit der vorgemeldeten Salbe wohl schmieren auswärts gegen den Haaren zu.

Ein anders.

Nimm 1. Pf. schwartze oder weisse Seifen, und ein Quart Wasser schneide die Seife klein, und laß in einem neuen Topf zugehen, daß es nicht zu warm sey, darein thue 2. mit den Schaalen gestossene Lorbeer, 2. Loth guten Tyriack, 1. Loth

gestossen Ingwer, 1. Loth langen Pfeffer, 1. Loth gestossene Nelcken, item von 8. oder 10. Eyern das Weisse, laß es sieden eine gute Weile, darnach also dem Roß so warm als es leiden kan, eingegossen, laß das Pferd gehen, bis es erwärmt und schwitzt, denn zeuchs auf eine warme Streue, binde ihm ein Tuch in kalt Wasser genetzt, um den Leib, und eine wöllene Kutze darüber, gürt es zu, so wirds über die Massen schwitzen und genesen.

Ein anders.

Des Rosses Zaum und Zeug, das Gebiß durch den Menschen-Koth, zäume das Roß damit, und verhalt ihm die Nasen-Löcher, bis es drüsen wird, denn so magst du es reiten, wohin du wilt.

Ein anders.

Eine gute Hand voll Gummi Arabicum, stoß den klein, gieß ein Quart Eßig daran, laß es aufsieden, darnach nimm sieben Zwiebeln, hacke sie gar klein, thue sie drein, laß sie wieder sieden, nachmals nimm ein Tuch, seige und drücke die Materie wohl aus, in das ausgedruckte Sälblein thue für 3. Gr. Tyriack und ein wenig ungefehr einer welschen Nuß groß, Menschen-Koth, solches alles mische durch einander, gieß es dem Roß in zwey Tagen Abends und Morgens ein.

Daß ein Roß nicht verschlägt.

Wann ein Roß sehr geritten wird, und man besorget, es möge verschlagen, so binde den Gaul an, daß er sich nicht kan legen, und reibe ihm alle Schenckel wohl mit Haberstroh, und laß ihn also 3. Stunden stehen, so schlägt ihm die Lähme nicht in die Schenckel.

Ein anders.

Schlage dem Roß mit Roß-Seiche, Saltz und Eßig fein unter einander gemenget, ein. Oder Rec. Honig und Hanf-Körner durch einander gestossen, 4. Eyer, ein wenig Eßig daran, menge es mit reiner Aschen, daß ein dickligt Müslein werde, schlage dem Gaul mit ein, es ist sehr gut. Oder: Binde an das Gebiß Eisen-Kraut, wenn es trincket, so verfänget kein Roß. Oder: Gieb ihm Abends und Morgens, wenn du reitest, wilde Wegewart, Kraut und Wurtzel, unter dem Futter zu essen.

Wenn ein Roß die Füsse verbellet hat.

Die Brosamen von einem Roggen-Brod, weichs in Wein-Eßig, der gut ist, ein, schlage es dem Rosse etliche Tage ein, oder nimm Weitzen-Mehl mit Wein und Honig vermischt, und schlage es dem Rosse etliche Abend ein.

Ein anders.

Hat ein Roß den Fuß verbellet, daß es kaum drauf treten kan, dem brich das Eisen ab, und spalt ihme den Fuß auf mit einer Flitte, daß es blutet, und wasche es alle Tage mit frischem Wasser, nimm alsdenn alt Schmeer, Baum-Oel und Hartz, mische

mische es mit scharfem Eßig, und schmiere das Roß damit. Oder: Nimm Hirsen, sied den wohl, und thue alt Schmeer darzu, binde es fein warm dem Roß auf den Fuß, den andern Tag laß es wiederum beschlagen, und reite es.

Ein anders.

Brich nur das Eisen ab, schlag ihm die Ballen auf, leg alle Tage ein hanfen Werg mit Wasser darauf, bis es heilet. Nimm Lein-Saamen, stoß und sied den in einem Kessel, thue 2. Löffel voll Honig darunter, streichs dem Gaul wider das Horn, so warm du es erleiden kanst. Oder: Nimm 1. halb Quart Baum-Oel, 1. halb Quart Honig, 1. Quartierlein Rayerey-Oel, diese Stück zerlaß durch einander, schmiere ihm den Bug etliche mal damit, und schlage ihm die Bug-Adern. Oder: Nimm lange Brunn-Kresse, sied sie in Ziegen-Milch, bähe die Adern an dem Buge aufs wärmste damit, alsdann wärme es wieder, das thue etliche mal, und binde das Kraut über den Schaden. Oder: Nimm Wegewart-Kraut, und gieb ihm dasselbige zu essen alle Morgen, auch lege ihm dessen ins Trincken. Oder: Nimm 2. Hände voll Johannis-Beeren, 2. Hände voll Fenchel mit Kraut und Stengel, gieß darein 1. Quart Wein, und 1. Quart Wasser, laß es wohl sieden, bähe ihm den Schenckel damit, binde ihm das Kraut über, wenn solches einmal oder 5. geschehen ist, und das Geädere erwärmet wird, so binde zuvor den guten Schenckel oberhalb des Knies an, daß es auf dem bösen Schenckel stehen muß, so stärcket sich das Geäder wieder recht, doch muß man auch Achtung aufs Binden geben, daß der Schenckel davon nicht zuschwillet.

Ein anders.

Schlage ihm, so bald es seyn kan, die Bug-Adern, streich ihm das Blut, wo der Schaden ist, wohl gegen dem Haar über die Schultern, des andern Tages wasche es mit reinem Kalcke und scharfer Laugen wieder ab; nimm Lein-Oel und Lohr-Oel, eines so viel als des andern, zerlaß es in einem Töpflein, salbe damit den Bug, so warm, als du es erleiden kanst, brauch solches 4. oder 5. Tage, des Tages 2. mal; nimm darnach Blut von einem jungen Schaafe oder Stär-Böcklein, thue darunter anderthalb Quart guten Wein, und 1. Pf. Hunde-Schmeer, verkleibe es in einem Topfe gar wohl, daß kein Broden heraus kan, setze es also auf einen warmen Ofen, laß es 4. oder 5. Tage stehen, so wird eine Salbe daraus, schmiere den Bug damit, es ist gut. Oder: Nimm 1. Pf. Baum-Wolle, 1. Pf. Lein-Oel, 1. Pf. Butter, sied es unter einander, es ist sehr gut damit zu schmieren.

Ein anders.

Nimm 4. Eyer, Saltz und Hanf-Körner, stoß zusammen in einem reinen Mörsel, brich denn dem Roß das Eisen ab, und schlage ihm 3. Tage lang nach einander ein, es hilft.

Ein anders.

Schaaf-Unschlitt, das nicht geschmeltzet worden ist, auch so viel Honig, rühre es durch einander, nimm Weitzen-Mehl darunter, das zum Einschlagen würde dicke genug seyn, und schlags damit ein.

So ein Roß ausgeküttet hat.

So ein Roß den Fuß verzuckt oder ausgeküttet, so stehet es vornen auf der Zehen, und die Kütte gehet ihm aus und ein, so nimm gestossenen Lein und Honig, sied das zu Hausen, in einem guten Wein-Eßig, daß es werde wie ein Brey, binde es warm darauf, und laß es stehen bis den dritten Tag, wird es nicht besser, so binde frisches drauf, das thue so lange, bis es heilet.

Ein anders.

Siede Wegewart in Wein, und binde es warm darüber, wo die Kotte aus ist, des Morgens ist sie wieder ein, darnach binde ihm den gesunden und den verzuckten Fuß etwas weiter von einander, einen Tag und Nacht, so thut es ihme den Fuß selber einrichten, laß es 8. Tage stille stehen, bis es sich wiederum also erstehet, thue eine Kruste in Brandtewein oder Eßig darüber, und laß es stehen.

Ein anders.

So ein Roß ausgeküttet hat, nimm Honig samt dem Roß, röste Weitzen-Kleyen, mache es zusammen, und lege es dem Roß also warm auf, oder nimm ein gut Theil Fünffinger-Kraut, ein Seidel Wein, thue darzu einen guten Klumpen Butter, als ein Gans-Ey groß, laß es sieden, bis das Kraut weich wird, alsdenn binde es dem Gaul um die Kotte, so warm als es seyn kan, des Tages etliche mal nach einander, so wird dem Gaul gerathen.

So ein Pferd einen halben Huf hat.

Werg, zweyer Finger dick, streichs in ein heiß Pech, lege es dem Pferde alle Tage in Fuß, das thue 3. Tage nach einander, darnach nimm Schwefel und ein Stück Saltz, mische es mit Eßig und reibe darmit.

Ein anders.

So ein Roß argen Huf hat, so pülvere Glas, und mische es mit zulassenem Hartz, drücke darein Flachs 2. Finger, schlags also heiß um den Fuß, und wenn er wohl erkaltet, so brichs herab, und schabe die Stelle wohl mit einem Messer, bis es blutet, wirf denn darein Gallitzen-Stein ungepülvert, laß es darinnen liegen, bis daß es selber abfällt, und salbe es oft mit sothaner Salbe, bis es gesund wird.

Zähen Huf zu machen.

So ein Roß einen mürben Huf hat, und woltest, daß er ihme zähe solte werden, so nimm Rüben, sied sie mit Schmaltz, so nicht gesaltzen ist, und thue

ihm, wie gemeldet ist, nemlich bestreichs und schlags um die Hufen; so du keine Rüben hast, nimm rindern Mist, sieds mit Schmaltz, ist eben so gut.

Ein anders.

Kuh- und Roß-Koth, Lein-Oel, siede es unter einander, und schlage es also dem Roß kalt in die Hüfe, alle Tage zwey mal, oder Wachs, Tannen-Hartz, Schmaltz, Honig, mische es unter einander, und schmiere die Hüfe damit. Oder nimm Küh-Koth, Roß-Seiche, machs mit Lein-Oel an, setze es zum Feuer, siede es durch einander, schlage dem Gaul kalt damit ein.

So einem Roß der Huf stückigt weg fällt.

Schaaf-Lorbern, alt Schmeer, Lein-Oel, das siede wohl durch einander, drücke es durch ein Tuch aus, thue darnach Terpentin und ein wenig Wachs daran, laß wieder mit einander zu gehen, schmiere dem Roß den gantzen Huf, und so es den Stand hält, so schlage ihme mit Lein-Kuchen ein.

Harten Huf zu machen.

Guten Brandtewein, zünde den an, lege ein Stück Zuckerkand darein, gieß also brennend dem Roß in Huf, ist sehr gut.

Hufe linde zu machen.

Hirschen-Gehirne, und alt Schmeer, eines so viel als des andern, schlag damit ein.

Vor den Huf-Zwang.

Siede Weitzen mit Schmaltz, daß es weich wird, stoß es, und binde es dem Roß über den Huf, mit einem wöllenen Tuche.

Vor den Horn-Spalt.

Siede Hirsen, der gestampft ist, im Wasser, thue darzu ein Stück Hirsch-Unschlitt, und das Weisse von einem Ey, siede es wohl, bis es wird wie ein Brey, streichs auf ein Tuch, und binde es dem Rosse fein warm übern Fuß, daran der Spalt ist, und thue es alle Tage einmal, so lange bis daß der Spalt wieder zusammen heilet. Oder siede Roggen in Wasser, so lange bis ein Brey draus werde, binde es mit einem Leder heiß über den Horn-Spalt, das weichet das Horn, und zeuchts wieder zusammen.

Ein anders.

Nimm ein Messer, und spalt den Huf auf, lege darein ein Tüchlein, so zuvor in Wurm-Mehl und Eyweiß gewalgert, laß es 3. Tage stehen, oder nimm Natter-Wurtzel, und stoß die mit Wurm-Mehl in Huf. Item: Ein Löffel voll Honig, so viel Hirsch-Unschlitt, und Wachs einer Welschen-Nuß groß, weissen Hunds-Koth, eines so viel als des andern, laß es unter einander zergehen, mache eine Salbe daraus, schmiere die Hüfe damit, es vergehet gewiß.

Wann einem Rosse die Solen abgezogen seyn.

So nimm Brosamen von einem frischgebackenen Roggen-Brod, mische es wohl mit Saltz, lege es über Nacht über die Solen, des Morgens nimm ungebrauchten Leimen und Grünspan, unter einander gemischt, binde es dem Roß auf die Füsse, thue es alle Tage 2. mal, bis es genug habe. Oder: Nimm ein Viertels-Pfund Baum-Oel, ein Viertels-Pfund Hirsch-Unschlitt, 3. Loth Terpentin, zerlaß es durch einander, mache eine Salbe daraus, und lege es dem Roß auf den Schaden.

Vor den vollen Huf.

Welch Roß vollhüfig ist, oder hat eine Hornkluft, so wasche ihm den Fuß rein aus, nimm einen Kieselstein, den mache in ungenütztem Wagenschmier gar warm, nimm darnach die Wagenschmier, und schmiere es dem Pferde auf den Huf oder Kluft, so warm als es erleiden kan; und wenn du es vermeynest beschlagen zu lassen, so laß ihm wohl auswürcken, solches thue bis es zum andern und drittenmal beschlagen wird; hat es aber keine Horn-Kluft, so räume ihm darzu, wasche den Schaden rein aus, und binde den Stein auf, oder nimm Honig und ungenützte Wagenschmier, schlage es dem Roß warm ein, thue es oft, es hilft. Oder, nimm Honig und ungenützte Wagenschmier, schlags dem Roß warm um, thue es oft, es hilft.

Ein anders,

Laß dem Roß wohl auswürcken, nimm ungenützte Wagenschmiere, halb so viel Hartz, halb so viel Wachs, ein wenig mehr Schwefel, weniger Hartz, Kupfer-Wasser so viel als Hartz, Terpentin, Galitzenstein so viel als Schwefel, wohl durch einander heiß zulassen, und dem Roß aufs wärmste eingeschlagen, und mit hanfen Werg verbunden und verstopft. Probatum est.

Wann einem Roß zu nahe gewürcket wird.

Schütte ihm Saltz in Huf, und schlage es ihm darnach mit Kühe-Mist ein, laß es über Nacht stehen, so wird ihm der Huf linder.

Daß einem Roß der Huf wächst.

Frischen Leimen und Küh-Koth, knete es wohl durch einander, und schlage es dem Roß mit ein, laß es stehen, ihm wächst der Huf sehr davon.

Wann sich ein Roß getreten hat.

Hat sich ein Roß getreten, und der Eiter darinnen gar verhartet ist, so bind Horn-Salbe darauf, bis es weicht, ist faul Fleisch darinnen, so wasche es mit scharfen Wassern daraus, nimm alsdenn Bleyweiß, Eyerklar, mache ein Teiglein, und lege es dem Rosse mit Werge ein, ist aber nicht faul Fleisch darinnen, so weich es auf mit Horn-Salbe.

Ein

Digitized by Google

Ein anders.

Ist der Tritt aussen offen und erhartet, so ätze das Ausgestossene mit scharfem Wasser hinweg, schmiere es mit Haar-Salben, bis ihme geheilet. Oder: Ist ein Tritt 3. oder 4. Tage alt, so brenne ihm das aus, nimm Eyerklar und Stein-Kalck, mische es zu Haufen, und binde es mit Werg drüber, laß es drey Tage liegen, darnach wasche ihm den Schaden mit Weine, sied Hüner-Mist, alt Schmeer, und so es gesotten, schlag es zu Haufen wie einen Brey, und lege es ihm auf das heisseste, als es seyn kan auf, so wird ihm der Fuß grüne, und gehet ihm der Kern wieder ein, laß es stehen bis auf den dritten Tag, ist ihme der Fuß rein, so schlage das Eisen wieder drauf, ist ihme der Fuß nicht trucken, so schmiere es mit Haar-Salben, und thue Gallitzen-Stein in den Tritt, so trucknet es.

Ein anders.

Gehet der Tritt auf, so nimm Gallitzen-Stein, brenne denselben abe, und thue ein wenig in ein Tiegelein, gieß Wein darauf, darzu thue Venedisch Glas, eines so viel als des andern, und binde es darüber, bis es nimmer eitert, schmiere es denn mit Haar-Salbe.

Ein anders.

So sich ein Roß stösset, daß es wund wird, so räume ihm darzu, und reibe Schwefel drein, so schwillet es nicht und heilet, auch magst du Schwefel und Grünspan drein thun. Ingleichen, so sich ein Roß tritt, sperre ihm den Fuß mit dem Eisen auf, räume ihm dazu, wie gemeldet. Oder: Welches Roß sich getreten hat, darauf streue Saltz und Gersten-Brod. Oder nimm Alaun, brenne den zu Pulver, und nimm das Weisse von einem Ey, mache ein Pflaster daraus, und lege es über den Schaden.

Wann ein Roß vernagelt wird, oder sich sonst sticht.

Wann ein Roß vernagelt wird, auf allen Füssen, und stecken die Nägel alle im Leben, wäre gantz neu, und sonsten noch nichts dran gethan, so zeuch die Nägel alle heraus, und ob das Blut heraus gehet, so gieb ihm nichts denn Eisen-Kraut im Futter zu fressen, so wird ihme nichts fehlen, des andern Tages laß es wieder beschlagen. Oder: Wann du eilend fort solt, und das Roß wäre vernagelt, so laß ihm das Eisen abbrechen, zeuch den Nagel aus, gieb ihm Eisen-Kraut und Tormentill mit einem wenig Saltz aufs Brod gethan, 3. Bissen zu essen, laß ihm das Eisen wieder aufschlagen, und reite deine Strasse. Oder: Einen wohl gesottenen Krebs, gestossen mit Schmeer, und binde es ihm Tag und Nacht auf den Fuß, des Morgens magst du es wieder beschlagen und reiten lassen. Oder laß ihm das Eisen abreissen, siede alsdenn Brunn-Kresse mit altem Schmeer, und binde es darüber, laß es über Nacht drauf liegen, des Morgens beschlagen und reiten.

Oder sied Hirsen in altem Schmeer, binde es darüber, und laß es des andern Tages wieder beschlagen.

Ein anders.

Ist das Roß vernagelt, daß es schon Eiter hat gefaßt, und doch von Stund an solte geritten werden, so laß das Eisen abbrechen, und suche den Schaden, nimm die unterste Rinde von häseln Holtz, thue es ins Loch, und Unschlitt von einem Lichte darauf, also breit und lang das Loch ist, lege einen Filtz darauf, und laß es beschlagen, so kanst du es von Stund an reiten. Oder: Nimm groß Wullekraut, zerknirsche es zwischen 2. Steinen, und schlag es dem Pferde ein, ziehe den Nagel aber vorhero raus, es hilft wunderlich.

Ein anders.

So ein Pferd vernagelt ist, und Eiter hat, so siede Hartz im alten Schmeer, binde es warm darauf, laß es über Nacht darauf liegen, und des Morgens beschlagen.

Ein anders.

Räume den Schaden bis auf den Grund, treufle Unschlitt drein, thue Roß-Mist drauf, verbinde es mit einem Tuche, geräths aber übel, so zeuch ihm die Sole ab, nimm Eyerklar, mache ein Pflaster mit Werg, und binde es übern Fuß mit gebähetem Brodte, bis an dritten Tag, dann nimm alt Schmeer, Wachs, Honig, Baum-Oel, Unschlitt und weiß Hartz, machs zu Haufen, und schmier es damit, nimm Roß-Mist darnach, und Unschlitt, und schmier es darüber, so hörnet es bald, und thue es bey Zeiten, ehe es ihm verdirbet; wäre aber Sache, daß du es versäumest, so pülvere Gallitzenstein, und lege es ihm drein, da die Eiter-Beine wachsen, und binde ihm Langstessen darüber, so werden sie ihm dörre, daß man sie ausnehmen kan.

Ein anders.

So einem Roß das Eiter ausbricht, so menge warmen Hunds-Mist mit geriebenem Grünspan, und binde es darüber, dasselbige nimm auch zu dem Schwären im Maul.

Oder aber:

So das Eiter ausbricht, so wasche es ihm mit einem Lappen rein, und kerbe ihn aus als einen gespaltenen Fuß, darnach binde ihm 2. mal des Tages warmen Hunds-Mist und Schwefel drauf.

Ein anders.

Ob ein Roß einen Nagel oder Dorn im Fuß hat, oder tritt, oder sonst von was Sachen der Fuß voll Eiter wäre, so nimm einen Haasen-Balg, oder Haasen-Schmaltz und Krebs-Kraut, eines so viel als des andern, und stoß es in einem Mör-

Mörsel, mache ein Pflaster daraus, und legs dem Roß über den Schaden, so zeucht es ihm heraus.

Oder:

Nimm deinen Speichel, schmiere es 3. mal um das Loch, nimm darnach Honig und Schmeer, eines so viel als des andern, drücke wohl ins Loch, und stecke den Nagel in alt Schmeer.

Ein anders.

Wann ein Roß vernagelt ist, so nimm Hütternesseln und Saltz, mische und stoß es unter einander, drücke den Saft ins Löchlein, lege das Kraut drauf, ist es im Winter, daß man das Kraut nicht haben kan, so nimm Zucker-Candi, halts an ein heiß Eisen, treufle es ihm also ins Löchlein, thue darnach Wagenschmier darüber, und hefte dem Pferde das Eisen wieder auf. Oder: Welch Pferd in einen Nagel getreten, zuhacke einen Haasen-Balg klein, darnach Haasen-Schmaltz und Krebs-Kraut durch einander gestossen, im Tiegel gekocht, und ein Pflaster daraus gemacht, und dem Pferde übergelegt.

Ein anders.

Ist ein Roß vernagelt, brich das Eisen bald ab, und räume ihm zum Eiter, darnach zustoß Himmel-Braut-Blätter, drucke den Saft ins Löchlein, stopfe es nachmalen mit dem übrigen Kraut vollends zu, und schlage das Eisen wieder auf.

Ein anders.

Ist ein Roß vernagelt, oder in einen Nagel getreten, so ziehe den Nagel aus, stecke ihn in alt Schmeer, laß ihn so lange drinn stecken, bis der Schaden heil wird, und darfst dem Schaden weiter nichts thun. Oder: Räume ihm den Schaden, drucke ihn mit einer Zangen, daß ihme oben das Eiter heraus gehet, gieß ihme heiß Baum-Oel oder Lein-Oel darein, und siede im Oel weiß häseln Holtz, lege ihm das gesottene Holtz wohl ins Loch, und schlage ihm das Eisen wieder auf. Oder: So ihm der Eiter oben ausbricht, so nimm für 2. Heller Mercurium, legs ihm drauf, so gehets hinter sich, ist gut.

Ein anders.

Wegewart-Wurtzel, und die Knöspelein, daraus Blümlein wachsen, zerreiß oder zerquetsche sie, und gieß sie in Schaden, rinnet ihm Eiter oder Blut heraus, so gieb ihm vom Nagel-Kraut die Wurtzel zu fressen, und reite es nichts desto weniger.

Oder:

So ein Roß vernagelt ist, daß das Blut heraus gehet, so ziehe den Nagel heraus, und stecke einen Stroh-Halm darein, nimm alsdenn Oel, es sey was für eines wolle, in einer Pfanne heiß, und gieß das heisse Oel ins Löchlein, ziehe den Stroh-Halm vorher aus, es verbrennet den Kern und hindert das Pferd nichts.

Eiter in Füssen.

So mans nicht finden kan, brich das Eisen ab, und begieß den Fuß mit kaltem Wasser, und an welcher Seiten das Wasser am ehesten abrinnt, daselbst findest du es, laß ihm alsdenn auswürcken, gieß heiß Bock-Unschlitt darein; ist aber nicht viel Eiters darin, so thue die Rinde von der Haseln drein.

Oder:

Wann das Eisen abgebrochen ist, so schlage mit dem Hammer hin und wieder drauf, wo es denn jucket, daselbst laß ihme auswürcken.

Wann einem Roß der Saum aufbricht.

Brenne Hennen-Koth auf einem gar saubern Heerd zu Pulver, so wird es schwartz, streue es dem Pferd in Schaden, es heilet.

Vor Bauch- und Hertzschlägigkeit der Pferde.

Wann die Rosse Wischtücher oder sonst was häriges oder rauches fressen, davon werden sie Hertzschlägig, das erkenne also, wenn es sich sehr aufbläset, und zeucht den Bauch immerzu aus und ein, so greif ihme mit den Fingern an die Gurgel, so hustet es gar dumpfigt, als dörre Lein-Saamen, mahle ihn, und gieb ihm des Mehles 2. Theil im Trincken, und den dritten Theil menge mit Haber, und giebs ihm 4. Tage zu fressen, des Tages einmal.

Ein anders.

Siede 8. oder 10. Eyer hart, lege sie also mit den Schalen in einen scharfen Eßig, laß sie 3. oder 4. Tage darinnen liegen, daß sie faulen, und die Schale abgehet, auch man sie durchgreifen mag, wirf sie also dem Pferde gantz in Hals zu verschlingen, siede alsdenn gestossenen Entzian mit Wein, und gieß ihm lauligt ein, darnach flugs geritten, damit sichs erwärmet, so wird sichs reinigen.

Ein anders.

Hat ein Roß einen schweren Athem und keichet sehr, so gieb ihm grosse Kletten gepülvert im Futter zu fressen, alle 8. Tage zweymal, das thue, weil du das Pferd hast.

Ein anders.

Stoß für 6. Hl. Lorbeern klein, koche ein Theil Gersten gar wohl, so sie wohl gesotten, gieß das Wasser ab, thue die Lorbeern drein, und gieß dem Pferd ein, auf den andern Tag schlag ihm die Spann-Adern.

Oder:

Nimm einen gantzen Igel, brenn ihn zu Pulver samt den Stacheln, und gieb es dem Pferd im Futter zu fressen.

Oder:

Nimm Pferde-Fleisch und brenne es zu Pulver, und giebs ihm zu fressen.

Oder:

Oder:

Gestossen Einhorn, in Wein dem Pferde 3. Tage nach einander in Hals gegossen, es hilft.

Ein anders.

Entzian und gesaltzen Wein, gieß zusammen dem Roß 3. oder 4. Tage in Hals, du solt ihm auch anders nichts zu fressen geben als Roggen-Kleyen.

Oder:

Nimm Wegewart, giebs dem Pferde 2. oder 3. Tage zu fressen, man mag auch ihm den Spalt schlagen, und dieses thue dreymal.

Ein anders.

Nimm Ameisen, alles zusammen mit dem Hausen, siede das wohl, laß das Wasser kalt werden, und giebs dem Rosse zu trincken.

Oder:

Nimm einen Becher voll Eßig, thue den 4ten Theil Saltz darein, laß es bey dem Feuer lauligt werden, und gieß es dem Rosse ein.

Oder:

Nimm Langwart-Kraut-Wurtzel, Alant-Wurtzel, Weitzen-Kleyen, menge es durch einander, giebs dem Rosse oft im Haber zu essen, es wird ihm besser.

Ein anders.

Biber-Wurtzel, Fœnum Græcum, Saltz, jedes 16. Untzen, Entzian 8. Untzen, mit einander zu einem reinen Pulver gemacht, thue es in einen Kessel, gieß frisch Brunnen-Wasser darüber, laß wohl mit einander sieden, bis ungefehr auf 5. Maas überbleibet, denn dem Rosse alle Tage ein halb Maas zu trincken geben, so warm es erleiden kan, 9. Tage nach einander, bleibt was übrig, giebs ihm vollends gar.

Ein anders.

Eine gute Hand voll reine Gersten-Kleyen, und 3. Hände voll gepülvert Saltz, mit weissem Wein zerrieben, warm gemacht, und dem Rosse 9. Tage nach einander eingegossen.

Ein anders.

Nimm einen lebendigen Aal, laß dem Pferd in Hals lauffen, so kreucht er gantz wieder heraus, darnach gieb ihme guten neuen Most zu trincken, oder sonst guten Wein, das hilft, sonderlich so der Schaden nicht alt, und ein Roß nicht zunehmen will.

Ein anders.

Thue einen schwartzen Ameis-Haufen in einen Sack, nimm Wacholder-Stauden mit grünen Beeren darzu, siede es in einem Kessel mit Wasser, gies es hernach ab, laß es kalt werden, giebs ihm alle Tage zu trincken, ist sehr gut, es verge-

vergehet in 3. oder 4. Wochen. Oder: Nimm einen lebendigen Igel, in einem neuen Hafen wohl verkleibt, und zu Pulver verbrannt, nimm darnach Beyfuß-Wurtzel, Alant-Wurtzel, Gehirn von einem Hirschen, das zwischen unser lieben Frauen-Tag ist geschlagen, und ein wenig Sattel-Baum; dieses alles auch gepülvert, thue das Pulver unter einander, eines so viel als des andern, gieb dem Pferd auf einmal im Futter eine Hand voll, und laß ihm im Jahre einmal die Knie-Ader schlagen.

Ein anders.

Nimm für 1. Pf. Entzian, 1. Pf. Lorbeeren, 8. Loth Kalmus, 8. Loth Senf-Mehl, dieses klein gestossen, durcheinander gemischt, und einen Löffel voll dem Roß im Futter gegeben.

Einem Pferde das Husten in 24. Stunden zu vertreiben.

Nehmet 1. Löffel voll gestossenen Schwefel, und ein halb Pf. Baum-Oel, so vergehet das Husten.

Vor das Keichen und den Dumpfen der Rosse.

Gieb ihm, wann es keicht, 3. Tage Roggen-Kleyen zu fressen. Item: So ein Roß keicht, so stincket ihm der Athem nicht; denn allein sein Athem ist heiß, und zieht den Bauch nicht ein noch aus, sondern es schnaubet sehr, siede ihm Entzian in Wein, und gieß es ihm ein, auch gieb ihm Entzian mit Roggen-Kleyen zu fressen. Oder: Nimm Entzian, Fœnum Græcum, oder Pestilentz-Wurtzel, streue es dem Pferde ins Futter, so gewinnt es einen guten Athem. Oder: Lege dem Rosse auf die Brust oder an die Nasen und Ohren Läuse-Kraut, es hilft. Item: Wann ein Roß dumpfigt ist, so nimm Christ-Wurtzel, Birn-Baum, Mispeln, Entzian, Anies, giebs dem Roß unter dem genetzten Futter zu fressen, ist sehr gut.

Oder:

Acht Loth Niese-Wurtzel, 8. Loth Jachandel-Beere, samt dem Holtz, siede es in 3. Töpfen Wasser, laß es also eine Nacht stehen, gieb ihm viermal unter seinem Trincken, sein lauligt davon zu trincken, es hilft.

Ein anders.

Pulver Hollunder-Wurtzel, und giebs dem Roß im Futter, ist sehr gut, purgiret und lüftet den Gaul. Oder: Gieb 8. Tage lang ihm gepülverten Lein-Saamen, allezeit eine Hand voll unter dem Futter. Oder: nimm einen Ameisen-Haufen, mit Eyer, und allem, wie du ihn findest, in einen Sack zusammen gethan, und in einem Kessel voll Wasser gesotten, das Wasser durch ein Tuch abgesiegen, und dem Pferde 8. Tage lang lauligt zu trincken gegeben.

Ein anders.

Da du aber ein Roß, das dumpfigt ist, gerne woltest verkaufen, und ihme solches auf etliche Tage soltest verstillen, so nimm eine Hand voll Kohl-Kraut, ein

Digitized by Google

ein Viertels-Pfund Baum-Oel, eine Hand voll Saltz, alles durch einander gemenget, und dem Pferde 3. Tage nach einander vor oder nach dem Futter gegeben.

Ein anders.

Nimm 25. Hüner-Eyer in einen neuen Topf, laß ihn heiß werden, gieß alsdenn Eßig auf die Eyer, daß sie vom Eßig bedeckt stehen, decke den Topf zu, so werden die Eyer weich, binde alsdenn das Roß in die Höhe, stoß ihm eines nach dem andern ein, zu verschlingen, decks warm zu, laß 2. Stunden stehen, nachmals gieb ihm das Futter mit klein gehacktem Bohnen-Stroh vermenget; es ist dem Rosse sehr gut, das da hustet, wenn man ihm alle Tage Bohnen-Stroh, unter das Futter vermenget, giebt.

Ein anders.

Wann ein Pferd einen bösen Athem hat, so gieb ihm Alant-Wurtzel, Eber-Wurtzel, Birn-Baum Mispel, unter dem Futter zu fressen, ist sehr gut.

Ein anders.

Nimm 1. Pf. Süß-Holtz, so viel Anies und welschen Kümmel, gieb dem Pferde einen Löffel voll, und netze das Futter zuvor mit Wein.

Oder:

Nimm Sattel-Baum im Wasser gesotten, davon gieb dem Rosse zu trincken, darnach grün Sattel-Baum klein gehackt, den Rossen unter dem Futter gegeben.

Vor das Drüsen und Husten der Pferde.

Wann ein Roß Drüsen im Halse hat, so kans nicht schlingen, vielweniger das Futter hinunter bringen, davon denn ein Roß öfters abnimmt und verdirbt; dem thue also: Greif ihm unten an Hals, so findest du Drüsen, und so sie weich seyn, so zerdrucke sie gemählich mit den Fingern, und wann sie zerbrochen, so sprützet der Unflath zur Nasen heraus, und wird gesund.

Ein anders.

Nimm 8. Eyer, siede die hart, lege sie in Eßig, in 4. Tagen darnach wirf sie dem Pferde gantz in Hals.

Ein anders.

Petersilien-Wurtzel, Beer-Wurtzel, Jachandel-Beeren, zuschneid die Wurtzeln, und streu sie mit den Beeren dem Rosse in den Haber, 8. Tage nach einander, so vergehet ihm der Husten.

Oder:

Weiche Haber ein, laß ihn wohl waschen, darnach dörre ihn wieder, laß ihn mahlen, und thue das Mehl in einen Kessel, und Gänse-Kraut darunter, laß es mit einander wohl kochen, gieß das Sot ab, und giebs dem Rosse zu trincken.

Ein anders.

Wanns nicht von Rossen schiessen will, so nimm für 1. Gr. Schwefel, für 1. Pf. Kreide, klein zerstossen, und dem Pferde in saurem Eßig eingegossen. Oder: Lege Weyrauch auf Kohlen, laß den Rauch dem Rosse wohl in die Nase gehen, es ist bewährt. Oder: Lege Hornissen-Nester auf Kohlen, und laß ihm den Rauch in die Nasen-Löcher gehen.

Ein anders.

Nimm 2. Hände voll Gersten-Mehl, item Bohnen-Mehl und Wicken-Mehl, jedes eine Hand voll, im lauterm Wasser zerrieben, und dem Pferde zu trincken gegeben.

Ein anders.

So ein Roß Blattern auf der Leber von hitzigen Trincken gewinnet, daß es sehr hustet, so nimm jungen Wermuth, Kreen, Knoblauch und Ziegen-Milch, reibe das in einem Reibe-Topf unter einander, hänge das Roß hoch an, und gieß ihm durch einen Trichter, so warm als es solches erleiden kan, in Hals, es hilft.

Ein anders.

Wann einem Roß die Nasen-Löcher verstopft seyn, so nimm Wermuth, laß ihm ein wenig dörre werden, und dörren Hüner-Koth. Item geschabt Hirsch-Horn, nimm einen neuen Hafen, darein thue Kohlen, mach unten ein Loch in Hafen, daß man hinein blasen kan, wirf die Stücke mit wenigem auf die Kohlen, und laß dem Pferde den Rauch eine gute Weile in die Nasen-Löcher gehen, hänge dem Roß einen Sack an den Hals, und vermache es unten wohl, daß der Rauch nicht weg kan, das thue drey oder viermal nach einander, so rinnt ihm das lose Ding aus dem Halse.

Ein anders.

Wann ein Roß sehr hustet, so gieb demselben Wantzen-Kraut unter dem Futter zu fressen.

Ein anders.

Wann die Rosse sehr drüsen, so siede ihnen Sommer-Korn, und giebs ihnen mit Fœnum Græcum im Futter in der Krippen zu fressen, so weichen ihm die Drüsen, und schiessen von ihm.

Oder:

Gedörrten Rettich und Zittwer-Pulver wohl gepulverisirt, unter dem Futter eingegeben. Oder: Pfeffer und Honig in Eßig, warm in Hals eingegossen. Oder: Vier Häupt Knoblauch, rein geschält, wohl zerstossen, in Baum-Oel, Pfeffer und Eßig laulicht in den Hals eingegossen, mit Wermuth beräuchert.

Vor die schwartze Drüsen.

Nimm alte Quärge, und beschabe sie, hierzu ein halb Quart Eßig, dieses in einem Töpfgen gekocht, und dem Pferde lauligt eingegossen. Probatum est.

Vor das harte Drüsen.

Rothen Knoblauch, Meerrettich, Calmus, schwartzen Kümmel, Aberaschs-Beeren, gelben Senf, Gartheil, alles zusammen fein wohl im Wasser gekocht, dem Roß lauligt eingegossen. Probatum est.

So sich ein Roß gerührt, verrückt, oder wehe gethan.

Wann der Schaden noch gantz neu wäre, so nimm einen heissen Küh-Dreck, und sied ihn mit Eßig, bind ihn auf die Stät, da es sich gerühret hat, laß es stehen bis auf den andern Tag, so binde ihm ein anders drauf, das thu so lang, bis es gesund wird.

Ein anders.

Wann sichs verrückt hat, so scheere ihm das Haar von der Ader ab, und binde ihm Meylig drauf, laß es drey Tage darauf liegen, es vergehet. Oder: So sich ein Roß gerühret, so siede Pappeln im Wein, und binde es darüber es hilft.

Wann sich ein Roß verrückt hat,

So nimm eine Schnur, und binde ihm den Schenckel ab und ab, bis auf die Wurtzel, reiß ihm dieselbe in 3. Enden auf, darnach nimm gestossenen Leim, Honig und geläuterte Butter, thue dann die Schnur herab, und streich die Beine, daß das Blut heraus geht, binde die Sache drauf, 3. Tage nach einander, Oder: Nimm Büchen-Aschen, Saltz und alt Schmeer, Anor, streichs auf ein leinen Tuch, binde es auf die Adern, und laß es 8. Tage stehen. Oder: Nimm Haasen-Schmaltz, in Eßig gesotten, dem Pferde über gebunden.

Ein anders.

So sichs im Schloß verrucket hat, so brenne ihm darauf mit einem heissen Eisen, eines Löffels breit, und schmiere es dreymal mit Lohr-Oel.

Wann sich ein Roß in Lenden wehe gethan hat,

So laß ihm die Krumpf-Ader schlagen, schmiere es wohl mit altem Schmeer oder Hunds-Schmaltz, zwischen den Beinen oben in Lenden und im Schloß.

Wann sich ein Roß den Fuß verzuckt hat,

So siede Roggen-Kleyen mit Eßig, zu einem Brey, und schlags ihm warm um den Fuß.

Ein anders.

Wann sich ein Roß ein Glied verstossen, vertreten oder verrenckt hat, so nimm 6. Loth Lohr-Oel, 6. Loth Hirsch-Unschlitt, 6. Loth Hunde-Schmaltz, 6. Loth Bock-Unschlitt, 6. Loth Althee, 6. Loth Camillen-Oel, 6. Loth Menschen-Schmaltz, 6. Loth gute Seifen, und 6. Loth Wachs, diese Stück alle zusammen bey einem

Feuerlein zerlassen, und wohl durch einander gemenget, die Adern alsdenn warm damit geschmieret, ist sehr gut.

Ein anders.

So ein Roß eine Ader verruckt, nimm Brandtewein, Jachandel-Oel, alt Schmeer, beschmiere ihm die Adern wohl damit, wenns gleich rohe an Fesseln ist, es hilft. Probatum est.

Wann ein Roß die Würmer beissen.

Das wird also erkennet, wenn es sich von einer Seiten zur andern wälzet, und siehet in die Seiten, auch wird ihm die Zunge hart und runzligt, dann reibe ihm solche wohl mit Eßig und Saltz; wenn aber die Runtzeln nicht vergehen, und die Zunge nicht weich wird, so hats die Würmer; vergehen aber die Runtzeln, und die Zuuge wird weich, so hat sichs verfangen, darnach du dich bald richten kanst, nimm ein gut Theil Roggen-Korn und Saltz, siede es im Wasser, und giebs ihm zu trincken, treibt die Würmer von ihm.

Ein anders.

Mische ein wenig gestossenen Schwefel unter die Roggen-Kleyen, und schütte es ihm mit gesottenem Korn-Wasser ein, treibt die Würmer treflich hinweg. Oder: Nimm den säursten Eßig, Eyerschalen, geriebene Kreide und Hammerschlag eines so viel als des andern, stoß zusammen klein, und gieß es dem Roß aufs wärmste, so es leiden kan, ein, davon sterben die Würmer.

Ein anders.

Eßig, Saltz, Knoblauch und Ruß zusammen gemischt, dem Roß eingegossen, es hilft. Oder: Nimm Sattelbaum und Schuster-Schwärtze ihm eingegossen. Oder: Nimm Hanf-Saamen, sied ihn in Wasser, und gieb den Pferden das Wasser zu trincken.

Oder:

Wurm-Wurtzel, und den dritten Theil Entzian, warm mit Eßig eingegossen, und im Futter zu fressen gegeben.

Ein anders.

Eßig, Eyerschalen, Rost von Kupfer oder Eisen, und gebrannten Pfeffer, alles klein gestossen, laß es mit einander warm werden, und in Hals gegossen, gieb ihm Kreide im Brodt zu fressen, und nimm Roß-Mist, Menschen-Koth, binde es in ein Tüchlein warm zusammen, halts ihm vor die Nasen, oder bind es ins Gebiß, und reite ein wenig umher.

Ein anders.

Gieb ihm Petersilien-Wurtzel, im Brod oder sonst im Futter. Oder: Nimm Honig, Eßig und Pech, wärme es unter einander, und gieß es dem Rosse ein.

Ein

Ein anders.

Nimm Rinde vom Bircken-Holtz, in einem Topf wohl vermacht, und hart drein verstopft oder gedrückt, mache unten im Topfe Löcher, vergrabe alsdenn einen andern verglästen Topf in die Erden, setze den drauf und brenne das also ab, nimm das auf zwey Nuß-Schalen voll in warmen Wein, und gieß es dem Pferde ein, sie sterben von Stund an. Probatum est.

Ein anders.

Gieb dem Rosse Mengwurtz zu fressen, so sterben sie, und treibt sie weg, zusammt dem Wurm-Hause, gieb sie auch den jungen Kindern gepülvert, die Alten mögen sie auch wohl gantz essen, Oder: Gieb einem Pferde seinen eigenen Urin zu saufen 2. oder 3. mal. Oder: Gieb ihm Kletten-Wurtzel zu fressen, ist gut. Oder: Kreide und Eßig zusammen in einem Töpflein, dem Pferde warm eingegossen, der Eßig darf nicht sieden.

Ein anders.

Klein geschnittenen Rettich mit Saltz, im Futter gegeben, dreymal gethan. Oder: Sattel-Baum, klein gestossen, mit Eßig dem Roß eingegossen, es hilft.

Ein anders.

Laß ihm in den Gaumen 2. Adern, daß ihm das Blut in Hals fleust, so wirds bald besser.

Ein anders.

Brenne einen Maulwurf in einem verkleibten Topf zu Pulver und thue Bleyweiß dazu gestossen, das gieb Vieh und Leuten 2. Hasel-Nüß groß ein, und wenn es schon Würmer in Ohren hat, so fallen sie heraus, 2 oder 3. mal gethan.

Ein anders.

Ein Stück Tyriack eines Daumen-Gliedes groß geschnitten, Sattel-Baum, eine gantze Muscaten-Nuß, thue es in Eßig, wärme denselben, und gieß es dem Pferde ein, es hilft.

Wann die Stuten im Herbst auf der Saat-Zeit im Hals Würmer bekommen.

So nimm Honig, schmiere ihnen die Zunge damit, es hilft wohl. Oder: Gieb ihnen Hollunder-Sprossen, zwey Abend, wenn sie nicht mehr trincken, es hilft.

Maden in Ohren.

Nach diesen mußt du mit einem Finger greifen, und fühlen, wo sie seyn, schneid alsdenn die Stelle Creutz-weise auf, reibe Grünspan darein, und heile es wieder mit einer Salben.

Vor Maden und Würmer.

So sie in einer Wunden wachsen wolten, so wehre den Maden mit gestossener Rettig-Wurtzel. Oder: Sied Wermuth mit Oster-Lucey, ist beydes gut vor die Fliegen.

Vor die Feyfel.

So ein Roß die Feyfel hat, so wird ihm die Zunge dörre, und so man zu lange harret, in 24. Stunden ist das Roß todt; es ist ihm aber gar leichte, wenn mans nur weiß, zu helfen, schneid ihm ein Creutz hinter die Ohren, so fern ihm die Spitzen von Ohren warm seyn, und streu Saltz drein.

Ein anders.

Lege die Ohren beym Halse runterwärts, und wo die Ohren sich enden, da begreif die Beulen. Stich sie mit einer Flitten zu beyden Seiten auf, und grab mit einer Flitten drinnen herum, so wirst du weisse Körner drinnen finden, als Hanf-Körner groß, die thu heraus, so viel du kanst, und drücke ein wenig Saltz darein, oder wann du die Beulen ein wenig begreifst, so stich mit einer Ahlen Creutz-weise durch, damit es Luft bekommet.

Ein anders.

Haber und Gerste jedes gleich viel, röste sie in einer Pfannen über dem Feuer, daß sie gar heiß werden, thue sie hernach in einen Sack, und lege sie hernach dem Roß warm über das Creutz, gieß ihm Eßig in das rechte Ohr, und reibe es unten am Bauch mit einem Stecken oder Streu-Gabel, daß es warm wird.

NB. Gieb dem Roß Lein-Oel zu fressen, so kommt oder stößt sie der Feibel nicht an, oder grab gute Hüner-Wurtzel am heiligen Creutz-Tage im Herbste, ohngemeldet, vor Aufgang der Sonnen, und giebs dem Pferd zu fressen.

Ein anders vor den Feibel.

Mäus-Ohrlein-Kraut, Gundelrab und Sattelbaum, jedes gleich viel zu Pulver gestossen, und dem Roß gegeben, zu 18. Wochen, jedesmal 1. oder 2. Loth, unter dem Futter vermischt, so ists ein gantz Jahr vor dem Feibel frey.

Ein anders.

Laß ihm die Feibel aufreissen, und alle Körnlein derselben heraus nehmen, darnach tuncke ein weich leinen Tüchlein in Eyerweiß, und stoß ihm in Schaden hinein, schlag es auch gleicher Gestalt um den Schaden ausserhalb, decke das Roß mit einer Decke warm zu, führe es hin und wieder, bis ihm die Ohren erwarmen, gieb ihm ein Püschel gut Heu, und mach ihm einen Eymer voll Roggen-Mehl, Saltz und Wasser durch einander gemenget zu trincken, und laß es einen Tag wohl ausruhen. Oder: Durchstreich ihm die mittlern Adern unten an der Zungen, und reib ihm Saltz darein, so vergehets. Oder thu ihm ein wenig Wasser und Saltz ins

ins Ohr, und zeuch ihm die Zunge heraus, so findest du ein braunes Aederlein, schlage es ihm auf und streichs mit einem Messer, so vergehets.

Ein anders.

Günderman oder Gundelreb und Hurnies dem Pferde in die Nasen-Löcher gestossen, und wohl bey der Nasen gerieben, so wird es bald anheben zu prausen. Oder schlag dem Pferd die Ader, die es unter der Zungen auf der Seiten hat, auf, auch an der andern Seiten, reibs darnach mit Saltz, oder gieb ihnen Haare de membro virili in einem Stück Brod.

Ein anders.

Ritze ihm den Gaumen, so darffst du es auf der Seite bey den Ohren nicht thun. Denn wenn sie bald anfangs dem Rossen gerissen wird, muß man sie nachmals ihnen immer reissen, und gute Achtung drauf geben, wenn sie dieselbe ankommt; wo es nicht geschicht, fallen sie bald um. Sonst wenn ein Roß geschlagen oder gestochen wird, so rinnet ihm das Auge wol auch, aber es fährt nichts hervor, wenn man ihm das Auge aufthut.

Oder:

Nimm Roggen-Mehl und warme Küh-Milch, so warm sie von der Kuh kommt, gieß dem Pferde in Hals.

Vor den Haug.

Das ist ein kleines Beulchen, und liegt dem Pferde inwarts in der Ecken des Auges, das erkennt man also: Wann er wächst, so rinnet ihm das Auge, wann du ihm darein siehest, so findest du ein kleines Keutel, das weiß und hart ist, und wenn man das Auge aufzerret, so kehret das Keutel hervor und wieder weg, da der Haug wächst. Wenn man den will schneiden, so machs also: Laß dem Pferde das Auge, wo der Haug ist, wohl aufzerren, stich und zeuch einen Faden dadurch, damit man den Haug kan heraus ziehen, so findest du hart und weiß ein Keutel, das schneid allenthalben eben und wohl ab, daß sein nichts bleibe, thue ihm ein wenig Saltz ins Auge, und hüte dich, daß du die Felle ob dem Auge nicht treffest, darnach stelle es in einen finstern Stall, und wasche das Blut mit kaltem Wasser ab, so wird ihm besser.

Ein anders.

Nimm guten Ingwer, Honig, Saltz, Pfeffer und Rohm, thue alle diese Stück durch einander, drehe dem Roß das Auge, und streichs ihm hinein, sowol unter die Zungen, und streich ihm die Ohren, es hilft. Oder: Nimm Lab, damit man die Milch läbet, Rom, Eßig, weissen Ingwer, alles klein gestossen und gemischt, dem Vieh in die Augen gestrichen, es hilft.

Vor die Maucke.

Die Maucke liegt hinten im Gelencke, es bricht auf, und wird gründligt, daselbst druckt

drucke sie mit einer Zangen, bis es weich wird, darnach wasche es mit gutem Wein-Eßig, schneid die Haut ab, und thue nicht mehr, als einmal Grünspan darein. Oder reibe die Maucke mit Härings-Milch etliche mal, so dorret es und fället ab. Oder, Knoblauch, Grünspan, Ruß und Honig klein gestossen, damit gestrichen. Oder: Nimm ein halb Pfund Lohr-Oel, und drey Pfund Wachs durch einander gesotten, und das Roß damit geschmieret.

Ein anders.

Wärme ihm den Ort, wo es die Maucke hat, mit einem heissen Eisen, darnach hacke es mit einer Flitte, und lege gebähetes Brod warm darauf, laß es Tag und Nacht drauf liegen, darnach wirf Grünspan, oder nimm Seife, Pech und harten Menschen-Koth unter einander gemischt, und dem Pferde also warm darauf gethan, wenn es kalt worden, so nimms hinweg, salbe ihm den Schaden mit Honig und Baum-Oel unter einander gemischt, bis ihm das Haar wächst.

Ein anders.

Weiche die Maucke auf, bis daß das Haar herabfällt, darnach wasche es rein mit Seifen-Wasser, nimm Seife und Milch vom Häringe, mit ein wenig Eßig, mache eine Salbe daraus, schmiere es also lange darauf, bis daß du roh Fleisch findest, darnach mache von Eyerklar und Bleyweiß ein Küchlein, und lege es darauf.

Ein anders.

Nimm Alaun für 6. Gr. Grünspan für ½. Gr. Kupfer-Wasser für 1. Gr. und 2. Löffel voll Honig, mische es durch einander in einem Topf, setze es zum Feuer laß es kochen, bis es zu einer Salben wird, darnach schmiere das Pferd damit, wo es die Maucke hat, es ist bewährt.

Ein anders.

Wasche das Pferd mit reiner Lauge aus, laß es wieder trucken werden, mache alsdann von altem Schmeer, Bleyweiß, Baum-Oel und Grünspan eine Salbe, und schmiere den Schaden damit.

Vor die Harn-Winde.

So du ein Roß hast, das Blut seichet, so nimm Hüner-Mist, so viel du wilt, mit Wasser, und durch ein Tuch geseiget, dem Rosse zu trincken gegeben.

Ein anders.

Nimm Wegewart in Wasser gesotten, und ihm zu trincken gegeben, das Kraut aber zu essen, und darneben nichts als trockene Kleyen.

Ein anders.

Nimm ½. Viertels-Pfund Lorbeern zu Pulver gestossen, in einen Becher gethan, unter einander gesotten, und dem Rosse lauligt eingegossen.

Vor das Blutstallen.

Stoß ein Viertels-Pfund Lorbeern, gieß Bier oder Wein ein halb Quart darüber laß es aussieden, und gieß es dem Roß lauligt ein, brauchs 4. Tage lang, und gieb dem Rosse nicht viel zu fressen, oder schlage ihm die Spann-Adern, nachmals nimm Rauten-Saft, Wein-Eßig jedes ein Quartierlein, mache daraus einen Einguß, ist dem Pferde sehr gut. Oder: Nimm Schellkraut, ist auch gut vor den lautern Stall. Oder: Brenne rohe Gersten zu Pulver, giebs 3. Tage dem Roß zu fressen, so vergehts.

Wann ein Roß nicht stallen kan.

Wann ein Roß nicht stallen kan, so hänget es aus, und schläget mit dem Fusse nach dem Gemächte, auch scharret es hinten sehr: So nimm 1. Loth Lorbeern, und den dritten Theil Entzian, zerstoß es wohl, gieß Wein daran, und gieb es dem Roß warm ein. Oder: Nimm Tormentill, sied sie gantz in Wein, und gieß ihm lauligt ein. Oder: Nimm eine Laus ins Haber-Korn, giebs dem Gaul im Futter. Oder: Stoß ihm Kupfer-Wasser in Hintern. Oder Saltz, Niesewurtz, und gestossenen Ingwer durch einen Federkiel in Hintern geblasen. Oder eine Härings-Seele in ein wenig warm Wasser gerieben, dem Pferde eingegossen. Oder: Nimm Knoblauch, daran ein Zäpflein gemacht, dem Rosse in das Löchlein gesteckt, woraus das Wasser gehet. Item, Venedische Seife klein geschnitten, und dem Pferde im Wasser zu trincken gegeben, ist probiert. Oder führe das Pferd in den Schaaf-Stall, auf warmen Schaaf-Mist, oder siede Haber mit Wein, und laß den 3ten Theil einsieden, schütte es dem Roß warm ein. Oder klein geriebenen Saffran, in Wein-Eßig und Aschen, dem Roß lauligt eingegossen, es stallet bald. Oder Petersilien in Wasser gesotten, und lauligt eingegossen.

Wann ein Roß lauter stallet.

Lege einen ungelöschten Kalckstein unter das Pferd, gieß kalt Wasser drauf, und laß den Dunst an das Pferd gehen. Oder laß 4. neu-gebrannte Ziegeln glüend werden, lege sie ihm unter den Bauch, daß es drauf seichet, alle Tage 3. oder 4. mal.

Vor Ober-Beine.

Wasche ihm das Ober-Bein mit kaltem Wasser, halt ein glüend Eisen darzu, daß es wieder trocknet, scheere das Haar allenthalben auf dem Schaden ab, und halt das Eisen drauf, wenn sich die Haut rumpfet, lege sodann gestossene Karbe und Wegebreit darauf über Nacht, darnach reite es ein wenig, innerhalb 4. Tagen fällt es heraus, streue denn Grünspan darein, es hilft.

Ein anders.

Das Oberbein ist gar leichtlich zu vertreiben, oder daß es eine Zeitlang nicht wächset, es hat aber keinen Bestand, darum ist am besten, daß man solch Roß verkaufe.

Noch ein anders.

Bescheere die Stelle, so groß als das Oberbein ist, und nimm der Salben von Meling gemacht, thue das ein wenig auf neu Werg, bind es wohl hart auf den Schaden, so ziehet es eine Blase auf, oder frisset ein Loch hinein, thue scharf Wasser drein, so netzet es das Bein heraus, oder brenne es auf der Haut ein wenig auf, daß sichs etwas schrumpft, lege auf den dritten Tag ein wenig Grünspan drauf, so heilet es.

Wenn ein Roß nicht fressen noch zunehmen will.

Dem streich oft Honig ins Maul, oder, so es die Schiefer-Zähne mit seyn, so stoß Knoblauch mit Pfeffer vermischt, und die Zähne wohl damit gerieben. Oder frischen Wegewart klein geschnitten, unter dem Futter gegeben. Oder eine Hand voll Fœnum Græcum gestossen, in einem halben Maaß Wein wohl gesotten, und lauligt dem Pferde eingegossen.

Wann ein Pferd nicht zunehmen will.

Gieb ihm 8. Tage klein zerschnittene weisse Rüben, oder eine Hand voll gestossene Rinde von Aspen, unter dem Futter mit Saltz bestreut. Oder Fœnum Græcum in Wein gequellet, und Zwiebeln klein zerstossen, im Futter gegeben.

Ein anders.

So sich ein Pferd überfrißt, und nicht dauen kan, so gieb ihm das Eingeweide von einem Hechte im Futter zu fressen. Oder: Gieß ihm des Tages drey mal Seif-Wasser in den Hals. Oder: Wenn ein Roß nicht dauen kan, so gieb ihm der groben Kletten-Wurtzel mit dem Kraut klein zerschnitten im Futter.

Ein Pulver zu offnen Schäden, das da trocknet.

Nimm ungelöschten Kalck, das Weisse von 6. Eyern und Honig, davon mache eine feine dicke Salbe, legs an die Sonne, laß es trocken werden, und auf dem Ofen dorren, stoß es zu Pulver, und brauchs, doch muß die Wunde oder Schaden zuvor wohl gereiniget werden.

Salben, so die Brüche und Wunden heilen.

Nimm Weyrauch, ungenützt Wachs und Hartz, eines so viel als des andern, laß es alles sieden, so wird es zu einer Salben, es heilet sehr gut.

Ein anders.

Nimm 1. Viertel Pfund Baum-Oel, 1. Viertel Pf. alt Rosen-Oel, 1. Viertel Pf. Butter, 1. Viertel Pf. rindern Marcks, 2. Loth weiß Holtz, 2. Loth weisse Silber-Glette, 2. Loth Lorbeern, diese 2. Stücke must du stossen, thue es alles zusammen, kreische es in einem neuem Tiegel, wohl durch einander gerühret, so wird eine Salbe daraus, die ist sehr heilsam.

Ein ander gut Pflaster.

Nimm Hanf-Körner, Haus-Wurtzel, eines so viel als des andern, stoß es in einem

nem Mörsel, drucke die Materie durch ein Tuch, nimm Hanf-Werg, mache ein Pflaster, leg es auf, es heilet gut.

Ein ander Pulver zu allen Brüchen.

Nimm Erlen-Laub, dorre es, reibs zu Pulver, nimm auch Erlen-Laub und sied es in Wasser, wasche das Pferd damit, streue das Pulver drein. Oder: Nimm Honig und ungelöschten Kalck, lösche ihn mit Wein ab, rühre es durch einander, und brenne es zu Pulver in einem Backofen, wilst du es scharf haben, so nimm Kupferwasser darunter, es ist gut zu allen Schäden. Oder gut Korn in einer Pfanne zu Pulver gebrannt, mit Kinder-Bruntz angemacht, ist gut zu allen Schäden.

Daß die Stuten nicht verwerfen.

Nimm ohngefehr um St. Michaelis-Tag einen Haasen-Balg, raufe daraus so viel Haare, als du mit drey Fingern begreifest, giebs der Stuten mit gesaltzenem Brod zu fressen. Wenn die jungen Fohlen nicht saugen wollen, so schmiere ihnen das Maul mit Honig.

Welch Roß sich nicht will beschlagen lassen.

Nimm ein keiligt Kießling-Steinlein, thue es ihm ins Ohr, und halt mit den Händen zu, so wird es gemach, und läßt sich beschlagen.

Ein anders.

Den Pferden Mäus-Öhrlein zu essen gegeben, ist ihnen gut, und empfangen keinen Schaden, wenn sie beschlagen werden; darum es auch Eisen-Kraut genennet wird. Also auch Heuhackel gesotten, und dem Vieh, welches nicht harnen mag, zugerichtet zu trincken, wird von Stund an harnen.

Daß Hüner- und Tauben-Mist den Rossen nicht schadet.

Nimm frischen Speck, zerschneide ihn klein, gieb den Rossen im Futter zu essen, und laß ihm die Stück-Adern unter dem Schwantze schlagen, und ziemlich laufen, es hilft.

Wilt du ein Roß feiste haben.

Nimm büchene Asche gebeutelt, brenne Saltz in einer Pfanne, nicht viel desgleichen so viel gestossenen Wermuth, und noch so viel Roggen-Brod, auch ein wenig Entzian, und giebs dem Rosse zu essen.

Wenn ein Roß im Rücken gebrochen.

Nimm Kalck und Honig, lege es dem Rosse auf den Bruch, davon heilet es. Oder nimm ungelöschten Kalck, lösche den in Honig, darnach thue es in einen Topf, mache den fleißig zu, brenne es zu Pulver, und streue es dem Roß ein, es heilet alle Brüche.

Ein anders.

So einem Rosse der Rücken gebrochen ist, und kaum eine Hand breit von einander,

ander, oder wie sich solche Schäden begeben möchten, so bescheere die Stelle gar wohl, salbe es mit Dachsen-Schmaltz, gieb ihm Wegerich gar klein im Futter gehackt, und Gersten-Wasser zu trincken; es ist auch gut, Wund-Kraut im Trincken gegeben. So aber ein Roß verruckt, und ihme die Beine geschwollen wären, daß es nicht stehen kan, so hänge es auf mit Stricken, sied Heu-Saamen in Wein, und bähe es oben mit auf den Schaden, bescheere es, und besalbe es mit Dachsen-Schmaltz, wie zuvor stehet, auch bestreich es eben auf dem Schlosse mit Salbe von Megling nur einmal, daß es auszeucht, und sonst alle Tage mit Dachs-Schmaltz beschmieret, gieb ihm Wegwart im Futter zu essen, und Gersten-Wasser zu trincken.

Ein anders.

So aber faul Fleisch darin wäre, so schneid es mit einem Messer aus, darnach Oster-Lucey, und wasche den Schaden; wenn es nun heilet, so streue Pulver von alten Sohlen und Hecht-Zähnen, oder Bleyweiß, damit der Schaden trocken wird; so es ihm gantz geheilet ist, so bestreich es mit Lein-Oel, damit die Haare wachsen.

Vor gebrochene Beine.

So ein Roß die Beine gebrochen, oder die Röhre erschellet, daß Sprießlein darin wären, und die Knoten nicht recht zusammen giengen, so nimm Schwartz-Wurtzel grün, zerstosse sie wohl, oder nimm Weitzen oder Roggen-Mehl, das rühre unter die Wurtzel, geuß Wasser daran, laß sie sieden, bis es dicke wird, wie ein Brey, streichs auf ein wollen Tuch, und lege es drey Tage auf den Schaden, nimm es alsdann weg, und lege ein anders drauf. Ist aber die Wurtzel dürre, so siede sie, bis sie weich wird, darnach stoß sie, wie gemeldet ist. So aber einem Rosse die Röhre entzwey wäre und gesprieffelt, so richte die Sprieffel oben wieder ein, drücke es zusammen, und binde es wieder mit einem Tuche oder Sack-Bande zu.

Wenn ein Roß zersprenget ist.

Nimm Agrimonien-Kraut, samt der Wurtzel, eine gute Hand voll, siede es in Wasser, damit wasche ihm den Bauch wohl, so warm es zu leiden ist, darnach binde das gesottene Kraut drüber, und lege ein dickes vierfaches Tuch darauf, binde es hernach mit Tüchern um den Leib, damit die Artzney darauf liegen bleibt, thue es etliche Tage Abends und Morgens, bis das Roß gesund ist. So das Wasser inwendig gebrochen, so siede Gersten-Wasser mit Hüner-Schmaltz und giebs ihm ein, laß ihm die Adern an der Brust, oder gieb dem Roß Centaurium oder Caularium im Haber zu essen.

Wenn ein Roß gedruckt oder sonst wund wird.

Siede Oster-Lucey, und leg es ihm mit Hanf-Werg über; wäre faul Fleisch drin-

drinnen, so ätze es heraus, reinige die Wunden, und heile es dann. Oder siede Wald-Meister- und Schwalben-Wurtzel, und wasche die Wunden damit.

Ein anders, alle Wunden und Brüche der Pferde zu heilen.

Nimm Roggen-Mehl mit Kleyen, das noch nicht gebeutelt ist, item, Küh-Koth, jedes so viel als des andern, thue es in einen neuen Topf, vermache und verschmiere ihn wohl, setze den ins Feuer, laß ihn gar glüende werden, laß das Feuer von sich selbst ausgehen, und den Topf erkalten, alsdann stoß die Materie zu einem kleinem Pulver, mit diesem Pulver heilest du alle Brüche und Schäden der Rosse.

Apfel-graue Haare zu machen.

Gieb dem Roß Bircken-Laub, und Büchen-Knospen zu essen, davon wird es schön apfelicht.

Schopf, Mähnen und Schwäntze gelbe zu färben.

Nimm Honig, thue ihn in ein Glas oder Kolben, daß der dritte Theil von dem Kolben gefüllet sey, darnach 2. oder 3. Kiesel-Steine, der Grösse als eine Nuß, distillire dasselbe bey einem kleinen Feuer mit gutem Auffsehen; denn das erste Wasser, so davon kommt, ist weiß, das andere aber, so gelbiger Farbe, nimm und bestreich dem Pferde die Haare damit, so werden sie gelbe.

Zu machen, daß ein Pferd einen kleinen Kopf und schöne Mähnen bekomme.

Wann man das Haupt eines Pferdes, weil es noch gar jung ist, oft mit kaltem Wasser wäschet, so wirds geschmeidig, nimmt ab und bleibet klein. Im Gegentheil aber, wann man den Hals oft mit warmen Wasser wäschet, so wird er dicke, und wachsen die Haare, also daß die Mähne gar schön wird.

Haare wachsend zu machen.

Kletten-Wurtzel in Wasser gesotten, damit sowol Kamp als Schweif gewaschen, macht Haar und wachsend. Nimm Rosen-Oel, alt Schmeer, eines so viel als des andern, zerlaß es in einem Tiegel, mache ein Sälblein daraus, bestreiche die Stelle, da kein Haar ist, es hilft.

Vor die bösen Haare, oder Straub-Fuß.

Nimm grüne Schaalen von welschen Nüssen, die zeitig sind, thue sie in einen Topf, gieß Wein darauf, decks wohl zu, und grabs in die Erden, und wenn du es bedarfst, so nimm ein wenig daraus, stoß es in einem Mörsel, und binde es ihm auf den Fuß, 3. oder 4. Tage, jeden Tag einmal, darnach nimm Rauten, stoß sie in Wein, wasche den Fuß damit, und bind es ihm auf, das thue etlichemal, darnach nimm einen Hader, reib ihn hin und her, wohl hart, so fällt das Haar ab, und wird schön und gut.

Die schwartzen Pferde weiß zu machen.

Nimm einen Maulwurf, sied ihn in Wasser, laß ihn 3. Tage darinnen liegen, wasche das Pferd damit, wo du wilst, so wird es weiß.

Wann ein Roß Fell in Augen hat.

Gieb ihm Wermuth und Entzian, klein geschnitten im Futter zu essen. Oder nimm Haasen-Fett, schmiere dem Roß die Augen-Gruben damit.

Vor Augen-Weh der Rosse.

So ein Roß Felle in den Augen hat, nimm weissen Ingwer, Bibenell, Saltz, eines so viel als des andern, stosse es zusammen, siebe es durch ein Haar-Siebel, und blasse es dem Pferde alle Tage in die Augen. Darzu ist gut gebrannt Saltz. Auch ist gut, Glas und Galle gepülvert, und in die Augen geblasen.

Wann einem Rosse die Augen rinnen.

Nimm Racilien-Kraut, ein gut Theil klein geschnitten, und mit dem Futter dem Pferde zu fressen gegeben.

Ein anders.

So ein Roß feiste und wässerige Augen hat, so gieb ihm Wermuth und Entzian klein geschnitten im Futter zu essen, es hilft, und dienet auch für die Felle in den Augen.

Ein anders.

Wenn einem Rosse die Felle über die Augen ziehen, so nimm Schmaltz von einem Haasen, nicht von einer Häsin, schmiere dem Rosse die Gruben über den Augen, es hilft.

Wann ein Roß Blattern in den Augen hat.

Nimm Honig und Wein, thue es unter einander, und streiche es dem Rosse unter die Augen, und siehe, daß es nicht zucket.

Wann ein Roß blöde Augen hat.

Nimm Brandtewein und Sauerteig, streich es dem Gaul unter die Augen, es hilft. Oder, nimm der grossen Ameisen, lege sie auf ein Tüchlein, drücke den Saft oder das Wasser heraus, welches in einem Gläslein aufzuheben und zu behalten, thue darein eine Feder, und streiche damit dem Rosse ins Auge, es hilft.

Wann einem Roß die Augen triefen.

Nimm Glas, stoß es klein, und Weyden-Saft, menge es unter einander und streichs dem Rosse ein.

Wann ein Roß ins Auge geschlagen.

Nimm ein frisch Brosamen Roggen-Brod, legs in frisch Brunnen-Wasser, und binde es hernach dem Roß übers Auge, es hilft, und läßt keinen Schaden weiter einreissen.

Vor Geschwulst der Pferde.

So ein Roß einen geschwollenen Hals hätte, so schlage 2. Eyer auf, mische sie mit gutem Eßig, alsdann nimm einen schlechten Stab eines Daumens dick, und einer Ellen lang, daß er vorn zugespaltet sey, binde ihn mit Werg, wirf das Roß nieder, und stoß ihm etliche mal den Stab in Hals, geuß ihm hernach die vorige Temperirung ein, es geneset unter der Hand. Ist es an der Brust geschwollen, so nimm alt Schmeer, laß es zergehen, und schmiere das Roß damit, so warm es zu leiden, nimm hernach Nacht-Schatten und Thon, in einem Topfe, binde es drüber. So es im Bauche geschwollen, siede neugesponnen Garn, darunter 2. Hände voll Riemerey-Blumen und Wurtzeln, binde es aufs heissteste, täglich drey mal darüber, bis es gesund ist. So es geschwollen von einer Natter, nimm Rahm und gesotten Garn, siede es in Wein und Aschen, binde es täglich einmal auf die Geschwulst, bis es gesund wird. Oder so es vergiftet, so nimm neue Butter, und etwan für 1. sgl. Saffran, durch einander gesotten, damit schmiere den Gaul, er wird gesund. So es am Gemächte geschwollen ist, so nimm grünen Lauch, den lege auf einen heissen Stein, und laß das Pferd mit der Beule gerade drüber treten, nimm denn Bleyweiß und alt Schmeer, salbe es alle Tage einmal damit. Wenn einem Pferde die Beine geschwollen, so siede Nacht-Schatten in Eßig, oder wasche denselben wohl in warmen Bier, und binde es drauf. So die Beine aufgebrochen, so nimm Pappeln und Kleyen, siede sie in Wein oder Bier, bähe das Roß täglich 2. mal, so lange es vonnöthen ist. Ist es am Huf oder sonst geschwollen, so nimm das Weisse oben vom Gänse-Miste, thue es ins Brod und giebs ihm zu essen, so vergehet ihm auch die Geschwulst und setzet sich. So einem Rosse der Schlauch geschwollen, so mache ihm einen Dampf von Haber-Stroh, und lege bisweilen einen heissen Kiesel-Stein darein, daß der Dampf den Schlauch berühret, so wird ihm geholfen. Wenn es in der Seiten geschwollen ist, so lege von einem roggenen Brode Brosamen in Eßig, laß es darinnen weichen, stoß es zu einem Mus im Mörser, streich es wie Pflaster auf, und legs auf den Schaden, so setzet sich die Geschwulst. So ein Roß aber eine harte Geschwulst hat, und nicht vergehen will, so nimm Weitzen-Mehl, Kleyen, Eßig, Honig und Eyerweiß, vermische solche Stücke zu einem Pflaster, schlage es dem Gaule über die Geschwulst, laß es 3. Tage darauf liegen, darnach thue es hinweg, lege frisches drüber, wie zuvor, bis die Geschwulst gantz vergangen. So es auf dem Rücken geschwollen, so nimm Harn von einem Knaben und Hüner-Mist, wärme es mit einander, und binde es auf, so setzet sich die Geschwulst. So ein Roß Geschwulst von einem Schaden hat, nimm Stroh-Schnabel, grossen Klee, so gelbe blühet, und Pappeln, laß alles mit den Wurtzeln wohl sieden, und bähe die Geschwulst 3. mal damit. Wenn ein Roß unterwegens zerschwillet oder geschwellet wird, so

fange

fange des Rosses Harn in einem neuen Topfe, bestreich es damit im Stande. Wenn einem Rosse die Zunge geschwillet, so soll man ihm das Maul um den Schlund mit warmen Wasser bähen, darnach mit Rinds-Gallen reiben lassen, und ihm nichts anders als Gerste oder Gersten-Mehl, mit Salpeter gemischt, zu essen geben. Hat sich ein Geäder erhärtet und geschwollen, so nimm 3. Töpfe Wein, 2. Pf. alt Schmeer, 2. Hände voll Rosen-Knöpfe, laß diese Stücke in einem verkleibeten Topfe, daß kein Brodem heraus gehe, mit einander sieden, wasche die Geschwulst damit des Tages 2. oder 3. mal, und wenn sie nachläßt, des Tages nur einmal.

Vor Geschwür der Rosse.

Vor Geschwür im Halse nimm 2. Eyer, thue die Schalen davon, zerschlage sie wohl durch einander, darnach nimm einen Stab eines Daumens dicke, umwinde ihn vorne mit Werge, und stoß ihn dem Rosse in den Hals, so zerbricht ihn das Geschwür, geuß ihn den übrigen Eßig in den Hals, mit einer warmen Streu zugedeckt, gieb ihm das Trincken lauligt. So ein Roß sonst ein Geschwür hat, so brenne dasselbe mit einem Eisen fein Creutz-Weis auf, räume ihm mit einem glüenden Eisen, halts mit einem reinen Tüchlein, des Tages dreymal verbunden, mache aber diese Salbe darzu, ein halb Pfund alt Schmeer, 2. Loth Queckſilber, temperire es durch einander, und bestreich den Schaden, ehe du ihn verbindest.

Rosse zu purgiren.

Nimm Roggen-Korn, siede es im Wasser, bis es weich wird, laß es wieder trocken werden, darnach an statt des Futters zu essen gegeben, wird davon purgiret und gereiniget, und so es Würme bey sich hat, werden sie auch ausgetrieben, man soll ihnen auch das gesottene Wasser zu trincken geben, und mit andern Wassern vermischen.

Einschlag zu machen.

So ein Pferd vom Reiten müde wäre, nimm ungelöschten Kalck, rohe Wagen-Schmiere, zusammen warm dem Roß in die Huf gegossen, ist auch gut vor den Vollhuf. Oder nimm ein halb Pfund Entzian, etwan 3. oder 4. Maß Wasser, laß es 3. Stunden sieden, thue hernach den Entzian daraus, und wenn das Roß durstig, so giebs ihm zu trincken.

Ein anderer guter Einschlag.

Nimm ungelöschten Kalck mit Ey-Weis zusammen gemacht, und mit Hanfen-Werg zusammen geschlagen.

Eine probate Horn-Salbe.

Nimm Mayen-Butter, grüne Zwiebel-Röhrigt, mit der Butter wohl kochen lassen, hernach gerieben und durch ein Tuch geläutert, und unter folgenden

genden Speciebus in einem Tiegel aufkochen lassen. 1. Pf. Terpentin, 1. Pf. Hirsch-Unschlitt, 1. Pf. Jungfern-Wachs, Baum-Oel, Lein-Oel, Althee, Schnecken-Oel, Lohr-Oel, Lein-Schmaltz, für 2. oder 3. Gr. 1. Pf. Kälber-Unschlitt. Die Species alle wohl in einem Tiegel aufkochen lassen, in einer Krause gerieben, probatum est.

Eine andre Horn- und Huf-Salbe zu machen.

Nimm 1. Pf. Schaaf-Unschlitt, 1. Viertel Pf. neu Wachs, für 2. Kreutzer Wagen-Schmiere, laß es unter einander zergehen, mache eine Salbe daraus, so gut ist, wenn der Huf aufreist.

Ein anders.

Nimm Huflattig samt der Wurtzel und alt Schmeer, stoß es in einem Mörser, mische es unter einander, mache eine Salbe daraus, ist auch gut, wenn der Huf aufreist.

Ein anders.

Nimm Hirsch-Unschlitt, Honig-Wachs, Pech- und Klauen-Schmaltz, jedes gleich, etwan für 2. oder 3. Denar, item Lein-Oel, zerlaß es unter einander, über einer Glut fein gerühret, bis daß es stehet, so hats genug, schmiere das Horn damit, es ist sehr gut.

Ein anders.

Nimm $\frac{1}{8}$. Pf. Glariet, $\frac{1}{4}$. Pf. Ochsen-Klauen-Schmaltz, $\frac{1}{4}$. Pf. Wachs, $\frac{1}{4}$. Pf. Unschlitt, das alt ist, diese Stücke auf einer sanften Glut zerlassen und umgerühret, bis es bestehet.

Einem Pferde Horn zu zeugen.

Nimm 2. Theil Sau-Koth, 1. Theil alt Schmeer, 1. Theil Milch-Rahm, mische diese Stücke unter einander, schmiere den Huf damit, und schlag ihm mit Küh-Koth ein.

Für ein Pferd, so schwindet oder geschwunden hat.

Nimm eine Flitte, picke es wohl, Hütter-Nesseln zwischen zweyen Steinen wohl geklitscht, oder gestossen, und hernach in die Pick-Löcher wohl eingerieben, etliche mal, bis es besser wird.

Für ein Pferd, so ausgekutt.

Vorhero wohl gezogen, mit der Hand wieder eingerenckt, hernach klitsche Hambutten-Sprossen, nimm eine Wachs-Winde, etwas Hopfen und ein wenig Leim, so die Sonne noch nicht beschienen, koche es in einem Topfe, und lege es was warm darauf 1. mal oder 3. hernach schmiere es mit einer Salben oder Althee und Lohr-Oel.

Wenn man die Rosse schneiden läßt.

Nimm von einem Brodte die Brosamen und Saltz, diß unter einander gemischt, und 3. Tage nach einander drüber gebunden, auch soll man gepülverten Grünspan drein streuen, bis es heilet, auch mit Baum-Oel schmieren.

Ein anders.

Wenn du einen Gaul ausgeworfen hast, daß nicht bald genesen will, so gehe in einen Rind-Stall, grabe in den Sand, und nimm des rothen Wassers, und sprütze ihn die Hoden damit, so geneset es bald.

Wann ein Roß gebrännt ist.

Siede Haber in einem Topfe, laß denselben wohl kochen, bis er weich wird, stoß ihn wohl in einem Mörser drucke den Saft durch ein Tüchlein, und menge Honig darunter, schmiere den Brand damit, so heilet es.

Ein anders.

So es von Pulver gebrannt ist, so nimm Krebs-Suppen, oder das Sod von gekochtem Kohl, lege es auf den Schaden, es zeucht die Hitze heraus, nachmals mit obbemeldeten bestrichen und verbunden. Oder, nimm lindene Rinde, schabe das grobe davon, laß halb sieden in einem Topfe voll Wassers, lege es Menschen und Vich über.

Vor die Darm-Gicht der Rosse.

Nimm Salbey, Rauten, Ysop, Krausemüntze und Riemerey, siede es unter einander, und laß das Roß 3. mal nach einander davon trincken, es hilft, und wird gesund.

Vor Durchbrüchigkeit der Pferde.

Laß ihm im Haupt die Ader schlagen, und gieb ihm laues Wasser mit einer Hand voll zerriebenem Gersten-Mehl zu trincken; oder zerschneid klein Teschel-Kraut und giebs dem Roß im Futter zu essen, oder mit Wein; man kan auch Krausemüntze fein klein reiben, und ihm mit Brod zu essen geben.

Vor Bauchweh und Grimmen der Rosse.

Geuß ihm gepülverte Stab-Wurtzel ein, mit warmen Wein, oder nimm ungestampften Hirsen und Saltz, röste es über dem Feuer in einem Kessel, darnach thue es in einen Sack, und binde es ihm warm auf den Bauch. Oder nimm Honig und Knoblauch, mit einander, binde es ihm auf, es wird gesund.

Wenn ein Roß engbrüstig ist.

Nimm Steinfahren, trockene und stosse es zu Pulver, vermische mit Saltz, und schütte es dem Roß mit warmen Wasser ein, so wird es wieder zu recht gebracht; man muß aber auch dem Rosse das Kraut in beyde Nasen-Löcher stossen.

So ein Roß Haupt-Weh und Hirn-Wüten hat.

Laß ihm in beyden Schläfen oder im Haupt die Adern schlagen, und gieb ihm frisch Gersten-Stroh mit Lattich-Blättern, Eppich-Kraut und Kleyen, durch einander gemischt, zu essen, und nimm der grossen Ameisen einen Kessel voll, siede sie, laß das Roß ein paar Tage nicht trincken, und gieb ihm alsdann hiervon zu trincken.

Wenn ein Roß eine unbekannte Kranckheit hat.

Nimm Rauten, Maus-Oehrlein-Wurtzel, stoß sie klein, darunter ein halb Loth ausgedruckten Heyderwurtz-Saft, und mische es mit 3. oder 4. Maaß Wassers, das soll man den Rossen Abends und Morgens mit Weitzen-Mehl zu essen und zu trincken geben.

Ein anders.

Nimm eine Ahle oder Pfriemen, stich dem Rosse durch alle 3. Blätter in der Nasen, oben laß ihm mit einer Flitten die mittelste Ader unter der vordern eines queer Fingers lang auf, vergrabe denn die Ader, und schneide ein Stücke davon, gieb ihm nicht bald zu trincken, es hilft.

Welches Roß gerne Erden ißt.

Nimm Buxbaum, Wegwart-Kraut samt der Wurtzel, eines so viel als des andern, hacke es klein, und giebs dem Gaule unter dem Futter zu essen.

Ein Etze-Wasser.

Nimm 2. Quart Laugen, 1. Quentl. Küh-Horn, 1. Viertel Pf. Gallitzenstein, 1. Hand voll Saltz, siede es unter einander, laß es kühl werden, und verwahr es zum Gebrauch. Oder, nimm 2. Loth Kupfer-Wasser, 1. Quartierlein Eßig, siede es unter einander, darnach thue drein 2. Loth Kupfer-Schlag, und eine Hand voll Hanf-Werg, gar klein zerschnitten, binde es mit gemeldter Materie über.

Eine Etze-Salbe.

Nimm 2. Loth Kupfer-Wasser, 1. Loth Gallus, 1. Loth Alaun, stoß dieselben klein, und thue nachmals darzu 1. Viertel Pfund weiß Hartz, 1. halb Pfund Baum-Oel, siede es alles zu einer Salben, es etzet alles wilde Fleisch hinweg. Oder: Nimm Grünspan, Alaun und Brandtewein, stoß es durch einander, eines so viel als des andern, thue es in ein wohl geglättetes Töpflein, setz es an das Feuer, rühre es durch einander, so wird Grünstein daraus, diesen zerstoß gantz klein zu Pulver, vermische die Asche mit Alaun, und streue es hinein. Oder: Nimm Eßig und Bier, wasche den Schaden fein rein, und nimm weissen Kupfer-Rauch aus der Apothecken, für 1. Kreutzer, und streue ihn drein, das beist das wilde Fleisch weg.

Wann ein Roß die Würmer beissen.

Nieß-Wurtzel, zwey Säckel Wurm-Kraut, Wurm-Sange, gefeilt Hirsch-

 Horn,

Horn, Theriac, jedes 1. Loth, Kreiden einer Nuß groß, Lorbeern 20. Stück, dieses gestossen und durch einander gemengt, dem Roß in Wein oder Bier warm eingegeben, es treibet alle Würmer von ihm, probatum est.

Wann ein Roß überfüttert ist.

Laß es zuvor reiten, und gieb ihm von einem weisen Wiesel-Fellichen im Brod zu fressen, so wird ihm bald besser, probatum est.

Vor den Koller.

Liebstöckel-Wurtzel gestossen oder geschnitten, wie es der Gaul fressen mag.

Wann ein Roß überritten oder steif ist.

So wasche ihm den Schenckel 4. Tage mit warmen Bier und Butter, schmiere es 4. Tage mit Hunde-Fett bis über die Knie, so werden ihm die Schenckel wieder gelinde, und vergehet ihm die Steifigkeit, probatum est.

Wann ein Roß mit Korn überfüttert ist.

Dem gieb also Spring-Wurtzel zu essen, probatum est.

Vor schweren Athem.

Lein-Kuchen stoß sie zu Pulver, und giebs dem Roß unter das Futter.

Ein anders.

Benedict-Wurtzel mache die zu Pulver, und mische solches mit Honig, Wein und Wasser, und geuß ihm Morgens und Abends hiervon ein, so vergehet ihm das Keichen.

Vor die Kehlsucht.

Die äusserste weisse Rinde von Bircken, lege die auf ein Kohl-Feuer, laß dem Roß den Rauch wohl in die Nasen-Löcher gehen, decke dem Gaul den Kopf mit einer Decken wohl zu, daß der Rauch recht einlaufen thue, das 3. oder 4. mal gethan, ist oft probirt.

Wann ein Roß Blut stallt.

Eine Schüssel voll Hüner-Mist, stoß den, und drücke ihn in Wasser, und giebs dem Roß zu trincken, probatum est.

Vor Stahren-blind.

Schaaf-Füsse, laß das Marck an der Sonnen heraus tropfen, thue es dem Roß in die Augen Kammer, einen Tag oder etliche, so wird das Roß wieder sehend. Probatum.

Wann ein Roß Ziegel oder Leder frist, an Sättel oder Halfter, oder Zaum oder an die Krippen beist.

Schmiere daselbst, wo es fressen will, mit dieser Salben: Bibergeil, Fuchs-Schmaltz, Wermuth, alles unter einander gemischt mit Ochsen-Gallen, probatum est.

Vor einen alten Tritt.

Grün Siegel-Wachs, mache ein Pflaster daraus, und lege es dem Roß über den Schaden, es heilet gar gewiß und geschwind.

Ein köstlich schwartz Wasser vor faule Schäden.

Erstlich nimm ein Viertel Pf. Kupfer-Wasser, ein Loth gelben Arsenicum, anderthalb Pfund Alaun, ein Quart Wein-Eßig, dieses alles kalt in Wein-Eßig gethan, und kalt durch einander gerührt, die faule Schäden oder Schwämme damit ausgewaschen, reiniget, wehret dem wilden Fleisch und heilet zugleich.

Wenn ein Roß den Schwarm hat.

Das kan man daran erkennen, es lauft mit dem gantzen Leib wider den Bahren, fället nieder, und tobet, als hätte es den Koller, das kommt davon her, wann sich ein Roß erhitzt, und im heissen Sommer geritten wird, so zerschmeltzt ihm das Gehirne im Kopfe, darüber werden die Rosse schwärmig. Davor soll man dem Roß erstlich alle beyde Adern unter der Zunge schlagen, auch die Lung- und Sporader; darnach nimm eine schwartze Henne, die gar nichts weisses hat, schneide sie mitten von einander, nimm sie stracks mit dem Geblüte, binde sie dem Roß auf den Schoppen, weil sie noch warm ist, darnach nimm ihm für 2. Gr. Hirschkolben-Wasser, 1. Loth gebrannt Hirsch-Horn, Senis-Blätter, Bein-Bruch, alles gestossen, jedes zwey Loth, dieses alles in Wein gethan, und dem Roß zu unterschiedenen malen warm eingegossen, und eine Stunde darauf fasten lassen, es muß aber das Roß zwey Tag und Nacht ungefehr ins Finstere gezogen werden.

Wie man erkennen soll, wenn ein Roß den stillen Koller hat.

Die Rosse so mit solcher Ungelegenheit behaftet sind, hängen die Köpfe unter die Krippe, verkehren die Augen, und halten die vördern Beine über einander, zu oberst hart hinter einem jeden Ohr da liegt eine Ader, die reiß entzwey, darnach schneide hinten vom Schweif ein Stück eines Gliedes groß ab, und ein Creutz darein, darnach nimm einen blauen wöllenen Faden, und ziehe ihn durch die Nase, durch den Knörpel, stich ihm 3. Kern, reiß ihm Adern mitten auf der Zungen entzwey, laß es wohl bluten, der Koller schadet ihm mein Lebenlang nicht mehr. Probatum est.

Wann ein Pferd den tollen Koller hat.

Zum ersten mercke mit Fleiß daran, wenn das Roß Schläge-brücht wird, und über 2. Stunden anfänget zu schreyen, alsdenn lasse es eine Stunde in einem Schaaf-Stall ledig laufen, wo es selbst hin will, wann sich nun das Roß in dem Schaaf-Stall erhitzet hat, daß es nicht mehr schreyen kan, darauf laß ihm die ge-

meinen Adern, alsdenn nimm einen gerupften Raben, schneide ihm den Kopf ab, und thue das Eingeweide heraus, bis auf das Hertz und Leber, thue es in einen Topf, denselben fest zugemacht, und in einem Back-Ofen zu Pulver gebrennet, wenn das geschehen, so nimm 3. Loth Baum-Oel, für 2. Gr. Honig, 1. Quart Wein, alsdenn thue dieses Pulvers 2. Nuß-Schaalen voll darein, geuß 3. Morgen hinter einander dem Roß ein, und schneid ihm die Haut auf der Stirn zwischen beyden Ohren oder Augen auf, und stecke ihm ein Häuptlein Knoblauch darein, mache die Wunden wieder zu, und so es ein Roß 5. Stunden überstehet, hat es keine Gefahr mit ihm. Probatum est.

Wann ein Pferd grosses Kopf-Weh oder Hirn-Wütigkeit hat, welches zu erkennen, wenn es die Ohren hängen läßt, und ihm stets Wasser aus denselben treuft.

So nimm Eßig 2. Hände voll, Kleyen 4. Hände voll, und frisch Gersten-Stroh 6. Hände voll. Dieses zerhacke alles gröblich unter einander, und giebs dem Pferde oft zu essen. Item, laß ihm das Blut an den Schläfen und Haupte, so vergehet es.

Vor die Maucke.

Erstlich nimm Kupfer-Wasser, laß es in Brunnen-Wasser kochen, und wasche den Schaden um den andern Tag aus, hernach soll man die Salbe gebrauchen: Büchsen-Pulver, grauen Schwefel, 1. Loth Grünspan, Lithargyr. aa. anderthalb Loth, ½. Pf. alt Borg-Schmeer. Diese Stücke unter einander zergehen lassen, zu einer Salben gemacht, den Schaden damit geschmieret, so heilet es wieder, und wird so rein von Schenckeln wie zuvor. Probatum est.

Eine schwartze Salbe, die heilsam ist vor alle Schäden.

Nimm alt Schmeer, Büchsen-Pulver, Terpentin, Honig und ein halb Pf. Baum-Oel, Campfer, Salpeter 1. Loth, Kupfer-Wasser 4. Loth, und weiß Kupfer-Wasser, 3. Loth, Gallitzenstein 2. Loth, ein Glas voll Wein-Eßig, eine gute Hand voll Saltz, darnach stoß alles klein unter einander, laß es alles in dem Eßig wohl sieden, laß es nicht überlaufen, das Schmeer laß heraus, und wenn die andern Stücke im Eßig wohl gesotten sind, so gieß das Schmeer auch warm darein, rühre es durch einander, laß es kalt werden, so ist es gerecht. Diese Salbe heilet alle Schäden, und löscht den Brand, dorret die Geschwulst, und ist sehr gut zu den Huf-Schäden, und heilet Wappen und Stroppen. Probatum est.

Wenn ein Roß straubfüßig ist.

Zum ersten soll man ihm fein dünne auswürcken lassen, bis auf das Fleisch, und damit einschlagen. Nimm Küh-Mist und Schwein-Fett, koch ihn in Bier, schlage es dem Roß, wie obgemeldet, ein, einen Tag um den andern, darnach wa-

sche

sche es oben, wo es straubfüßig ist, mit Kalck-Wasser, und wann es trocken worden ist, mit dieser Salbe geschmieret: Wagentheer eine Kanne, Schwein-Fett 1. Nössel, Kalck 5. Loth, Grünspan 3. Loth, Büchsen-Pulver 5. Loth, grauen Schwefel 5. Loth. Dieses zur Salben gemacht, und daß Roß wie oben gemeldet, damit geschmieret, auch dem Roß die Fessel-Ader geschlagen, und die stäpligten Haare rein ausgezogen, und folgends mit dieser Salbe geschmiert, so bekommt es wieder so frische und reine Haare. Nimm Honig, Baum-Oel ein Viertels-Pfund, Büchsen-Pulver ein halb Viertel, Silberglett zwey Loth, Lein-Oel für zwey Groschen. Dieses durch einander temperirt, und zu einer Salben gemacht, und, wie oben gemeldet, geschmiert, so wachsen die Haare so gut als sie immer werden können. Probatum est.

Oder: Nimm von einer Kuh den Harn, und reib ihm die Strupfen, so vergehen sie.

Vor die Gelbesucht der Pferde.

Man soll es daran erkennen, wenn das Weisse im Auge gar gelbe wird, und gar kranck, und können nicht fressen, darzu soll man gebrauchen: Safran 1. halb Loth, Rhebarbara, 2. Gr. Angelica, 6. Pf. Cardubenedicten, 2. Loth Entzian. Diese Stücke alle gestossen, und in 1. Quart Wein-Eßig gethan, und warm werden lassen, solches 4. Morgen nach einander, und 2. Stunden darauf stehen und fasten lassen, darnach dem Roß die Lung-Ader schlagen, und den dritten Kern stehen lassen. Probatum est.

Ein Freß-Pulver zu machen.

Sattelbaum, Entzian, gelbe Violenwurtz und 1. halb Loth Fœnum Græcum, Lorbeeren, Beinbruch, grauen Schwefel, jedes 1. Pf. Wacholderbeeren, Nesselwurtz, jedes auch 1. Pf. Helfenbein, Saltz, jedes 1. Viertels-Pfund. Dieses alles gestossen und durch einander gemischt, wenn ein Roß kröpft oder nicht zunehmen will, soll man alle Morgen einen Löffel voll Bier-Eßig, warm gemacht, dem Roß eingiessen, darnach soll man nehmen von diesem Pulver 1. Pfund, und allezeit Morgens und Abends einen Löffel voll unter das Futter besprengt und gemenget, damit es das Pferd nicht wegblasen kan, ist probat.

Wenn ein Roß im Leibe faul ist.

Nimm einen Igel, stecke denselben in einen neuen Topf, vermache ihn fest, setze ihn in einen Back-Ofen, brenne ihn zu Pulver, darnach nimm Lungen-Kraut 1. Pf. Angelica ein halb Pf. Wolfs-Leber, Mäus-Oehrgen, Alantwurtz auch 4. Loth, alles gestossen, dieses in einem Stübgen Wein oder Bier gar wohl gekocht, 3. Wochen alle Tage 4 Löffel voll nüchtern eingegossen, 2. Stunden darauf fasten lassen, und 3. Donnerstage nach einander die Lungen-Ader geschlagen, darnach solt du das Freß-Pulver 14. Tage gebrauchen, wie hiervon schon gemeldet ist.

Wann ein Roß die Würmer beissen.

Nimm ein Kräutig, hat gelbe Blumen, auch im Winter, heißt Winter-Blumen, einen Rauch daraus gemacht, das Roß damit beräuchert, daß der Rauch in die Nasen-Löcher gehet. Man muß es wohl räuchern, so wird das Roß gesund. Probatum. Oder: Nimm langen Pfeffer, Wermuth und Saltz unter einander gemenget, und auf dem Brode dem Pferde eingegeben. Probatum est.

Wann ein Roß mit dem Sattel gedruckt, oder sonst faules Fleisch hat.

Nimm Weyrauch 1. Loth, Alaun, Kupferwasser 2. Loth, siede es wohl mit Aqua fontan, daß es nicht überlauft, wasche den Schaden damit aus, es trucknet und heilet.

Wann einem Roß der Bug schwindet.

So soll man ihn vor der Sonnen Aufgang lassen auswürcken, und 3. Späne nehmen, und zu einem Weyden-Baum gehen, mit einem Nagelbohrer in solche bohren, die Späne hinein thun, daß sie verwachsen, in 9. Tagen wird es besser mit ihm werden. Man muß aber sonst nichts darzu thun, und es muß auch im Zeichen des Krebses nicht geschehen.

Ein bewährt Recept, wenn ein Roß kranck ist, und man nicht weiß, was ihm seyn mag.

Nimm Venetianischen Theriac, Eberwurtz, Angelica, Pomerantzen-Schaalen, alles 1. Loth, Nießwurtz 1. Säckel, gute Seifen 1. Loth, dieses in 1. Quart Wein dem Roß eingegeben, und ihme die Adern auf der Zungen aufgemacht, und ein wenig herum geführet, so wird das Roß wieder gesund, diese Stücke sind oftmals probiret. Item: Waldfahren-Wurtzel, oder Korbelkraut-Wurtzel dem Pferde unter die Zunge gebunden.

Wann ein Roß nicht stallen kan.

Nimm Carpfenstein, Härings-Seelen, Härings-Milch, auch zu Pulver gemacht, nimm darnach ein wenig Saltz-Wasser, thue es drein, und gieb es dem Roß in Hals, darnach nimm eine gepülverte Härings-Milch, und blas sie dem Roß in Schlauch, so wirds von Stund an stallen. Probatum est.

Wann ein Roß nicht misten kan.

Nimm Venedische Seifen 1. Loth, Sattelbaum anderthalb Loth, Nießwurtz 1. Säckel, dieses dem Roß in einem Nösel rothen Wein gegeben, führe es eine halbe Stunde herum, nimm ein wenig Speck, Venedische Seifen, machs unter einander, stecks dem Roß in Hintern hinein, so tief du kanst hinein kommen, diese gemeldete Stücke sind oftmals probiret worden. Im Fall aber, da dieser Tranck nicht helfen will, so soll man dieses nachfolgende Clystier setzen und gebrauchen.

Ein Clystier zu setzen.

Nimm Senis-Blätter, Rosmarin, Camillen 1. Loth, auch für 1. Gr. Baum-Oel, dieses gar wohl gekocht, in Rindfleisch-Brühe, und dem Roß mit einer Clystier-Sprützen hinten eingeblasen, diß ist gar ein bewährtes Stück, wenn ein Roß verstopft ist, und nicht misten kan.

Ein schön Stück vor den Wurm, es sey gleich was für einer es sey.

Rec. Sassaparilla, Sassafras, Rad. Chinæ L. Gvajac. oder Sanct. Entzian, weissen Diptam, und das Kraut Scordium, diese Stück zu Pulver gestossen, und dem Roß auf 3. Morgen allezeit über den andern Tag 2. Loth eingegeben, und 2. Stunden darauf fasten lassen. Probatum est.

Vor den Reit-Wurm.

Wein-Eßig ein halb Nösel, eine Hand voll Wermuth, Welber-Milch 4. Loth, laß es durch einander warm werden, nimm eine Handquell, mache ein Creutz, binde es dem Pferde, da der Gurt pfleget zu liegen, gieß es ihm auf den Abend um 6. Uhr ein, so fället der Wurm in die Handquell, darnach nimm Lein-Oel, mach es warm, und schmiere ihm das Plätzlein damit, ist probat.

Wenn ein Pferd nicht stallen kan.

Stoß Agtstein, schneid ein Stück Speck eines Fingers lang und dicke, wältze es im Pulver, und stoß es ihm in Leib. Probatum est.

Item: Krebs-Augen zerstossen, und auf einer Brod-Schnitten dem Pferde gegeben, oder auch Haasensprung, eodem modo.

Vor alle Rehen der Pferde und sonderlich der Futter-Rehe.

Nimm Lorbeern, Muscaten, Ingwer, Weyrauch aa. 1. Loth, das Weisse von 10. Eyern, diß alles wohl unter einander gemischt, ist probat.

Wenn sich ein Pferd verfangen, und versoffen, desgleichen auch verschlagen hat.

Nimm guten Theriack, 3. Loth Lorbeeren, 3. Loth Safran, langen Pfeffer 1. Loth, für 1. Groschen Bibergeil, dieses alles zusammen gestossen, und mit wenig Wein gemischt, theile es in 5. Theile, nimm 1. Theil, gieb es ihm in einem Maaß Wein, so warm es erleiden kan, netze ein Tuch in Brunn-Wasser, decke es über das Pferd und andere Kotzen darauf, hüfte ihm auf, laß ihn 20. Stunden aufgehüftet stehen, gieb ihm in der Zeit nicht zu fressen, reit denn, wo du wilt. Probatum est.

Den Horn-Kluft zu heilen.

Nimm Honig, 1. Pf. gebrannten Salpeter, 2. Gr. Grünspan, 4. Gr. Terpentin, 2. Gr. thue es zusammen, setze es aufs Kohl-Feuer, laß es kochen, bis es gar roth wird, und laß nicht überlaufen, schmiere alsdenn damit, diese Salbe heilet auch sonst andere Schäden.

Vor den Frantzösischen Wurm.

Nimm grauen Schwefel, Queckſilber, Fœnum Græcum, Nieſewürtzel, aa. ein halb Loth, alt Schmeer, 4. Pf. diß alles unter einander gemacht, und den Wurm damit geſchmieret. Dann Bibergeil, rothe Myrrhen, Teufels-Dreck, aa. 3. Loth, Alantwurtzel, 1. Viertel Pf. ſtoß alles klein, thue es in ein halb Stübgen Eßig in einen neuen Topf, mache ihn oben feſte zu, ſieds eine halbe Stund und giebs dem Pferd des Morgens ein, den andern Morgen die andere Helfte. Es muß aber im abnehmenden Monden ſeyn. Iſt oft probirt und bewährt befunden worden.

Wann ein Roß nicht ſtallen oder miſten kan.

Nimm ohngefehr eine halbe Eyerſchaale voll Bilſen-Saamen und Rohm von einem Keſſel, reibs fein klein unter einander, geuß es dem Roß mit Milch lauligt ein, führ es auch in einen Stall, laß es gehen, es iſt bewährt.

Ein Einguß, ſo ein Roß nicht zunehmen will.

Nimm Saffran, Zimmet-Rinden, Muſcaten-Blumen, Pfeffer, Ingwer, Nägelein, Zittwer, jedes für 1. Gr. eine Kanne guten Wein. Solches alles durch einander gegoſſen, nicht zu warm vor dem Trincken eingegeben, nachmals geritten, daß es warm wird und ſchwitzet, mit Kutzen eine Stund oder zwey fein warm zugedeckt. Probatum eſt.

Eine Salbe vor die Rauden.

Nimm alt Schmeer, Queckſilber, Schwefel, Lorbeern, durch einander gemiſcht, aber nicht geſotten, alsdann nimm eine ſcharfe Lauge, waſche das Roß, und mit einem Striegel die alte Raude wohl ausgeſtrichen, darnach nimm die Salbe und ſchmiere es ihm wohl in die Haut, zwey oder dreymal iſt genug. Probatum eſt.

Item: Erſtlich ſoll man das Pferd mit dieſer Laugen waſchen: weinholtzene Aſchen, Hüner-Miſt und Kupfer-Waſſer, dis ſoll man alles mit Waſſer kochen, darnach ſoll man es klar werden laſſen, und das Pferd mit einem Stroh-Wiſch abwaſchen, und, wann es trocken wird, mit dieſer Salbe geſchmieret. Nimm grauen Schwefel, Alant-Wurtzel, Queckſilber aa. 2. Loth, Lohr-Oel, 3. Loth, alt Schmeer ein halb Pf. darnach ſoll man es mit ſchlechter Laugen abwaſchen, und wenn es trocken wird, ſo muß man es mit dieſer Salben ſchmieren und ſo lange ſtehen laſſen; man ſoll ihm auch folgendes Pulver ins Futter geben, ehe man es ſchmieret und wächſt: Lorbeern, Fœnum Græcum, Sattel-Baum, aa. 1. Viertel Pf. grauen Schwefel 3. Loth, Nieſe-Wurtzel 2. Loth, eine Hand voll Saltz, dieſes dem Pferd unter das Futter gemiſcht und freſſen laſſen, treibet den Rauden heraus. Probatum.

Vor die Felle in Augen, an Menschen und Vieh.

Siegmars-Wurtzel an Hals gehängt, vertreibt Flechten und Felle in Augen, es sey Roß oder Mensch, welches ich an einem blinden Pferde, das um 10. Gr. ist gekauft und hernach um 40. fl. ist gegeben worden, probiret habe, wenn man die Wurtzel an Hals hängt und das Kraut ihm unter das Futter giebt. In die Augen geblasen 1. Loth Cremor Tartari, 1. Loth Augen-Trost, 1. Loth Vitriol, 1. Loth weissen Ingber.

Wenn man weit reiten will, daß kein Pferd sich verfängt.

Nimm Verbenam, zwischen den 2. Frauen-Tagen gebrochen, und Artemisiam, binde es dem Roß an das Mund-Stück, so thust du dem Roß keinen Schaden, wenn du gleich 110. Meilen reitest.

Item: Nimm frische Pferds-Hoden, sobald sie dem Pferde werden ausgeschnitten, mache sie zu Pulver in ein rein Tüchlein, und binde es dem Roß ins Maul, das Roß wird allezeit Muth haben.

Wenn ein Roß vernagelt.

Nimm Brandtewein, Alaun, gesiebte Aschen, ungelöschten Kalck, Rohm, Eyweiß und Hanf-Werck, temperirs, darnach angelegt. Probatum est.

Ein schön Pulver, wenn ein Roß gedruckt, daß es inwendig heilet, nüchtern eingeben.

Teufels-Dreck, grauen Schwefel, rothen und weissen Bolus, Zittwer-Saamen, diese Stücke müssen zu Pulver gestossen und dem Pferde eingegeben werden.

Ein vornehm Recept, ein Pferd fett zu machen.

Nimm Ehrenpreiß, Lungen-Kraut, so an den Eichen wächst, Gundel-Reben, Creutz-Salben, Eisen-Kraut, Wacholder-Beer, gestossen, Eichen-Laub zu Aschen gebrannt, Odermennig, Heidnisch Wund-Kraut, Wullen Kraut, Lieb-stück-Wurtzel, Weinreben-Asche, dieser Stücke nimm eines so viel als des andern, dürre sie in der Luft, darnach pülvere es und rühre es unter einander durch ein Sieb, brauche es, wie folget: Dem Reit-Roß soll man alle Wochen 2. oder 3. mal dis Pulver vermischt in einer Molden, einen halben Löffel voll und so viel Saltz darunter geben, auch wird hierbey erinnert, daß man den alten Pferden 2. mal des Jahres zur Ader lassen soll.

Einen guten Anstrich zu machen.

Rothen Bolus 1. Pf. Terpentin ein halb Pf. Brandtewein ein halb Quart, 8. Eyer, Roggen-Mehl, guten Wein 1. halb Quart, oder Wein-Hefen 1. halb Quart und das Blut vom Roß darunter gemischt, ist ein sehr guter Anstrich, und vielmal probiret.

Ein Recept vor Pferde, sie seyn jung oder alt, so sie abgeritten, daß sie nicht fortkommen können.

Nimm Entzian 1. Viertel Pf. Aristoloch. roth. 1. Viertel Pf. Myrrhen und Lorbeern, 1. Viertel Pf. klein zu Pulver gestossen, und dem Roß einen Löffel voll in ein halb Quart Wein eingegossen. Mache an der rechten Seite des Hufes gleich oben am Creutz mit einem Scheer-Messer ein Creutz, so ist es unmöglich zu bezaubern.

Ein Kissen unter den Sattel zu machen, daß ein Roß nicht gedruckt werde.

Nimm ungebleichte Leinwand, wie man sie zu den Sattel-Kissen pflegt zu nehmen, tauch solche im May in Froschleich, und laß es trocken werden, darnach laß Kissen daraus machen, es muß aber die erste Froschleich seyn, die du in selbem Jahr siehest, so laust kein Pferd auf.

So eine Kranckheit unter die Pferde kommt, daran viele sterben müssen, daß die andern lebendig bleiben.

Nimm Lung und Leber und ein Stück vom Hertz des todten Pferdes, thue es in einen neuen ungenützten Topf, vermache das wohl, und laß es beym Feuer dörren, daß ein Pulver daraus wird, dieses Pulvers nimm 1. Loth, und theils in 3. Theil, und gieb 1. Theil dem Pferde jedesmal in dem Futter ein, den Topf vergrabe vor der Sonnen Aufgang unter die Schwelle, wo die Pferde ein- und ausgehen.

Wenn ein Roß ein Glied verrückt, es sey im Bauch oder wo es wolle, ein bewährtes Behe-Kraut zu kochen.

Nimm Odermennig eine Hand voll, oder Braun-Kohl samt der Wurtzel, Nacht-Schatten, Wintergrün, Schellkraut, Brunwelle, Tormentille, Winter-Blumen, Haasenpapeln, Camillen-Blumen, jedes eine Hand voll.

Blut-Stillung.

Nimm Schellkraut mit samt der Wurtzel, mach es zu Pulver und streue es in die Wunde.

Ein köstlich Recept und gut Wasser, wenn ein Pferd verwundet, geschossen oder verbrannt ist.

Erstlich, wenn es im May ist, so nimm Froschleich, thue es in einen neuen glasurten Topf, mache den oben feste zu, und setze den unter die Erden, laß ihn 9. Tage drunter stehen, darnach nimm es wieder heraus, seige es durch ein Tuch, thue es in ein Glas, und mache es feste zu, laß es 12. St. an der Sonnen stehen, solches Wasser heilet den Brand an Menschen und Viehe.

Wenn ein Roß vollhüfig ist.

Nimm für 1. Groschen rothen Zucker, Drachen-Blut, Queckfilber aa. 4. Loth.

Grünspan 2. Loth, das Weisse von 3. Eyern, das mache alles zu einer Salben, würcke denn dem Rosse gar rein aus, wenn der Mond gar im Abnehmen ist, schlag ihm die Strahl-Ader auch im alten Monat, laß das verbrandte Blut heraus, bestreiche ihn mit dieser Salben allezeit auf den andern Tag in den Huf, thue es 8. Tage nach einander, das Roß bekommt wieder guten Huf, schmiere es fleißig mit Horn-Salbe, es hilft.

Wann ein Roß eine Horn-Kluft hat.

Erstlich räume dazu, daß der Koth und Unflat heraus komme, tritt aber das Leben heraus, so treibe es wieder zurücke mit dieser Salbe: Rec. Kupfer-Wasser 1. Loth, Queckſilber ein halb Loth, das Weisse von 3. Eyern, mache es zu einer Salben, und lege es drauf, wann das Leben wieder hinein getrieben, so brauche diese Salbe: Nimm Kupfer-Wasser, Honig ein Viertels-Pf. Alaun 6. Loth, Grünspan 3. Loth, Terpentin 1. Loth, dieses in einen neuen Topf gethan und gar wohl gekocht, es muß immer herum gerühret werden, daß es nicht überlaufe. Die Salbe auf die Horn-Kluft geschmiert und mit Werg zugebunden, und mit Hornsalbe muß der Huf fleißig gewartet werden. Die braune Salbe aber muß mit einem heissen Eisen aufgebrannt werden.

Eine gute Horn-Salbe.

Nimm gelb Wachs, Pech-Hartz, Hirsch-Unschlitt, jedes 1. halb Pf. Terpentin, Butter auch 1. Pf diese Materien in einem neuen Tiegel zur Salbe gemacht, ist die rechte Horn-Salbe.

Wann ein Roß verbellet, daß ihm die Solen unten schwären und abnehmen.

Erstlich stoß die Wand rings herum weg, und löse die Solen herum gar weg, darnach fasse unten an die Strahlen, und siehe, daß du sie kanst gantz heraus nehmen, darnach nimm Drachen-Blut, Grünspan aa. 2. Loth, Honig 1. Viertels-Pf. rothen Bolus 1. halb Loth, Brandtewein für 1. Gr. 3. Eyer, das mische unter einander, und lege es dem Pferde auf die Solen, das thue 3. Tage nach einander; wenn du aber siehest, daß das Leben heraus dringe, so brauche diese Salbe: Nimm Grünspan 1. Loth, oder ungelöschten Kalck 3. Loth und von 6. Eyern das Weisse, dieses mache alles zu einer Salbe, und lege es darauf, es treibet wieder zurück, dabey aber muß der Huf mit Horn-Salbe wohl geschmieret werden.

Wann ein Roß auf der Reisse sich verbellet hat.

Nimm ein wenig Sauerteig, 2. Eyer, Drachen-Blut 2. Loth, Ehrenpreis 1. halb Quart, Bolus ein Viertels Pf. schlage es dem Roß alle Tage frisch um, bis daß die Hitze vergehet.

Daß ein Roß nicht verbellet.

Nimm 3. Eyer, für 1. Gr. Brandtewein, 1. Loth Grünspan, ein wenig Sauerteig, mache es alles unter einander, schlage dem Roß alle Abend damit um; da du das nicht bekommen kanst, so nimm für 1. Gr. Butter und ein gut Stück von einem Groschen-Brod, röste das Brod mit der Butter wohl in einem Tiegel, schlage es dem Roß damit fein warm um, so bekommt das Roß wieder gute Füsse.

Wann einem Roß das Leben auf der Kronen, oder sonsten wo es wolle, am Huf heraus tritt.

Nimm Grünspan 1. Loth, Queckſilber 1. halb Loth, mache solches zur Salbe, und streiche es dem Pferde auf, wo aber das Leben nicht wieder zurücke will, so nimm Queckſilber, reib ihn klein, und streue ihn darauf, es wird wohl zurück getrieben werden; da du aber siehest, daß viel Eyter unten am Schaden ist, so suche dennoch; denn es pflegt gemeiniglich ein Eyterbein drinn zu seyn, das must du mit einem kleinen Zänglein heraus nehmen, wenn du es denn heraus hast, so brauche diese Salbe: Nimm Honig 1. halb Pf. Alaun, Grünspan aa. 6. Loth, dieses zu einer Salbe gemacht, und darauf gelegt, bis es heraus heilet, du must auch das Pferd mit Einschlagen warten, damit die Hitze nicht hinein komme. Ist es im Sommer, so nimm Hütternessel, Saltz, Eßig und rothen Bolus, schlage es ihm damit um, es wird besser, das Pferd muß aber gar dünne ausgewürckt werden.

Wenn ein Roß vernagelt, oder sonst in einen Nagel getreten.

Erstlich mercke darauf, wenn ihm die Huf sehr hitzen, da du es aber eigentlich nicht wissen kanst, wo es ist, so nimm kalt Wasser, geuß es an beyde Hüfgen oder Füsse, welcher am ersten trucken wird, an demselben ist es, reiß ihm das Eisen herunter, und fühle mit einer grossen Zangen, auf welchem Nagel es ist, da du es findest, so nimm eine Hohl-Böhre und grab ihm nach, so darfst du kein groß Loch machen, suche bis auf den Eyter, darnach nimm Schuster-Pech 3. Loth, Terpentin, Bock-Unschlitt, aa. 2. Loth.

Eine gute braune Salbe zu machen vor den bösen Huf.

Nimm Honig 6. Loth, Grünspan, Alaun, Silberglett, aa. 1. Loth. Dieser Schade muß mit Hanfwerck ausgereiniget werden, und mit Hanfwerck eingelegt.

Ein gut Dürr-Pflaster, den Schaden zu dürren, und das Leben zurück zu treiben.

Nimm Grünspan, Eyerklar, Arsenicum, mit Hanfwerck eingelegt.

Wenn ein Roß die Hitze in den Füssen hat, einen guten Einschlag zu machen.

Nimm rothen Bolus für 2. Pf. Sauerteig für 3. Pf. Saltz und Wein-Eßig 1. Pf. unter einander gemischt, und kalt in die Huf geschlagen.

Wenn einem Roß die Stein-Galle über der Kronen aufbricht.

Nimm für 2. Gr. Pfeffer-Kuchen, Sauerteig, Drachen-Blut, jedes für 1. Gr. gestossene Silberglette für 1. Gr. Kalck ungefehr 2. Loth, 3. Eyer, mische es durch einander, zur Salben gemacht, auf die Krone die Salben gebunden; wo aber das Leben ist ausgetreten, soll man darauf gebrannt Kupfer-Wasser werfen, so bekommt das Pferd wieder einen guten Horn, und die Salbe darüber gebunden.

Wenn ein Roß zwanghüfig ist, wie solches zu erkennen, und wo solches herkomme?

Erstlich die jungen Pferde, wenn man sie zu rechter Zeit nicht beschlagen läßt, wächst ihnen der Huf gar spitzig zu, an der Krone dicker und stärcker am Horn als an der Zinnen, unten am Strahlen wächst ihm der Horn auch gar zu sehr. Erstlich wenn der Mond neu ist, soll man das Roß gar dünne auswürcken bis auf das Leben, und unten an den Strahlen fein weit aufschneiden, dem Roß ein neues Eisen fein weit zurichten, daß sich der Huf unten von sammen geben und wachsen kan, darnach richte dem Roß einen fetten Einschlag zu: Nimm Schwein-Mist 4. Loth, Haasen-Fett 1. Viertels-Pf. alt Schmeer 1. Pf. gestossenen Lein-Saamen. Dieses durch einander gerührt und gekocht, dem Roß warm eingeschlagen, 4. Wochen nach einander, so bekommt das Pferd wieder gute Hüfe.

Ein Zug-Pflaster.

Nimm Weitzen-Mehl, Honig, Eyerweiß und Wein, mische es unter einander, es ist sehr gut.

Salbe, die da lindert und kühlet.

Nimm Baum-Oel 1. Viertels-Pf. Rosen-Oel 2. Loth, Butter 1. Viertels-Pf. Silberglett 2. Loth, weiß Hartz 2. Loth, Rindsmarck 1. Viertel Pf. siede diese Stück alle unter einander, ist eine gute Salbe.

Salbe, die da reiniget und heilet.

Nimm Honig 8. Loth, Terpentin, Grünspan, aa. 3. Loth, Alaun 1. Loth. Dis in einen Topf gethan und wohl kochen lassen, bis es braun wird.

Eine Schwulst-Salbe.

Nimm Baum-Oel, Lein-Oel, Bleyweiß, auch ein halb Pf. Silberglett 1. Viertel Pf. 4. Eyer, das alles kalt in einem Tiegel unter einander gerieben, wird zu harter Schwulst-Salbe gebraucht.

Ein Kühl-Wasser vor allerley hitzige Schäden.

Erstlich nimm Mastix ein halb Pf. Alaun, Vitriol aa. 1. Pf. für 1. Gr. Campher, 6. Quart Bier, dasselbe in einem neuen Topf wohl gekocht, die Schäden damit gewaschen, wenn es gleich eine Geschwulst wäre, darnach nimm das trockne Pulver: Tormentill, Osterlucien-Blätter, Pech-Hartz und ein Viertels-Pf. gestossene Hecht-Zähne zwey Loth, und auf den Schaden gestreuet, es heilet alle Schäden.

Ein Wasser vor allerley Schäden zu heilen.

Nimm Schwartzwurtzel mit dem Kraut, Osterlucia mit der Wurtzel, Nacht-Schatten mit der Wurtzel, Camillen-Blumen, Winter-Blumen, Wintergrün aa. eine halbe Hand voll, diese Stück thue alle in einen Topf, geuß 3. Kannen Wein oder Eßig darauf, laß es wohl kochen, wasche den Schaden damit aus, nimm ein wenig Werg, drücks drein und stecks in den Schaden, so heilet es zu, und wächst kein faul Fleisch darinn, es sey gehauen oder gestochen, es löscht auch den Brand sehr, es wird also gesund, wann du damit anhältest.

Wann einem Roß der Hals geschwillet, daß es sich nicht umwenden kan, ein bewehrt Stück.

Nimm jung Bircken-Laub und Wermuth, jedes ein gut Theil, siede es in einer guten Lauge, wasche das Roß 3. oder 4. Tage nach einander, alle Tage 3. oder 4. mal aufs heisseste, als du es erleiden kanst, so schiefert sich der Hals, und fällt die Schwulst ein, alsdenn nimm ungeläuterte Butter, schmiere es damit ein oder zwey mal gar warm, ist oft probiret worden.

Wann einem Pferde der Muth entgehen will, wie man es wieder muthig machen soll.

Erstlich, nimm für 8. Sgl. Mandel-Oel, Spanische Fliegen ein halb Loth, klein gerieben, durch einander gemischt, und dem Pferde 2. mal eingegeben, einer Stuten aber muß man 1. halb Loth auf 2. mal unter dem Futter geben, so bekommt sie auch Lust und Muth. Wo du aber das Netze bekommen kanst, darinn ein jung Füllen zur Welt gebohren ist, ausgedörret und dem Gaul unter dem Futter gegeben, ist auch gut, und macht das Pferd muthig.

Wenn sich ein Pferd verrückt beym Gestüte, oder sonst im Leibe etwas zerrissen.

Nimm Krebs-Augen, Bocks-Blut, gestossen, Bein-Bruch aa. 2. Loth, gedörrt Blut vom Elent 1. Loth, gebrannt Hirschhorn 2. Loth. Dis alles in einem Quart Wein warm gemacht, und 2. Morgen unter einander eingegossen, darauf die Schranck-Adern, Spor- und Lungen-Adern geschlagen, und das Blut wohl gehen lassen, so wird das Pferd gesund, wie es vorhin gewesen.

Wie man sich halten soll, wenn man ein jung Fohlen zum Futter bringen will.

Befindet man doch gemeiniglich, daß sie bald von Würmen oder Kranckheiten überfallen worden, ist die Frage, woher es kommt? Es kommt von nichts anders her, als von böser Weide, wann die Füllen klein sind, und an der Stuten saugen, davon wächst der Wurm, und so bald du das Füllen von der Stuten nimmst, und willst das Füllen zum Futter bringen, sollst du den Wurm also vertreiben: Wann du siehest, daß das Füllen mit dem Wurm behaftet, so brauch diese Wurtzel, nimm 1. Pf. Starckwurtzel, stosse die zu Pulver, und gieb dem Füllen unter dem Futter alle Abend einen Löffel voll; darnach wenn du siehest, daß das Pferd den Wurm hat, so nimm 2. gepülverte Maulwürfe, eine Hand voll Katzendreck, mische es zu Pulver, Sattelbaum 2. Loth, eine Kanne Nessel-Wasser, und giebs dem Roß auf 4. mal ein, und wenn das Füllen was böses gefressen und von Stuten gesogen hat, das treibet alles wieder hinweg, und darffst dich vor dem Wurm nicht besorgen.

Ein anders, wo der Wurm vom Anfange herkomme.

Der Wurm kommt von nichts anders, wie vor gedacht, als vom bösen Futter, von böser Weide und von unsauberem Geträncke. Erstlich soll man nehmen Nesselwasser, Attichwasser, aa. ein halb Quartierl. gepülverte Regenwürmer 3. Loth, Sattelbaum 2. Loth, diese Materien mache alle zu einem Trancke, und thue die in ein Nösel rothen Wein, geuß ihm 3. Morgen unter einander ein, so wird das Roß wieder zu rechte, und stirbt der Wurm, welches Roß die Kranckheit hat. Das aber, so angewachsen ist, nimm und reiß es loß, und wenn du es hast loß gerissen, so laß es wohl einen Berg hinan laufen, und habe Achtung darauf, daß es nicht wieder anwächst.

Wenn ein Roß die schwere Kranckheit hat, wie man solches erkennen soll.

Erstlich schwitzen die Pferde und tummeln sich, sperren das Maul weit auf, fallen endlich zu Boden; wo du nun solches von ihnen siehest, sollst du diesen Tranck gebrauchen, und dem Pferde warm eingiessen: Rec. Kupferwasser, Lindenblüth-Wasser, Eichenlaub-Wasser aa. ein halb Nösel, Venedischen Theriack 1. halb Loth, gebrannt Hirschhorn 1. Loth. Dieses alles zusammen in 1. Quart Bier gethan, alsdenn schlage dem Roß die Lung-Hertz- und Spor-Ader, so wirds wieder gesund.

Einen guten Anstrich zu machen, wenn sich ein Roß verfangen hat.

Erstlich schlage dem Roß die Bauch- und Schranck-Adern, fange das Blut, darnach nimm 1. Kanne Weinhefen, 1. Kanne guten Brandtewein, rothen Bolus 2. Pf. Terpentin 1. Pf. gestossen Alaun 1. halb Pf. 10. Eyer, 2. Hände voll Weitzenmehl, diese Stück alle mit einander in einen neuen Topf gethan, gar wohl kochen

lassen, und immer umgerühret, daß es wird wie ein Mus, hernach diesen Anstrich genommen, und dem Gaul, so warm er es erleiden kan, vom Horn an bis an die Brust gestrichen und das Roß bis auf den dritten Tag stehen lassen; wenn dis geschehen ist, so wasche den Anstrich rein herunter, und laß das Roß 1. Stund oder 2. spatzieren reiten, ist das Roß aber sehr steif, so brauche diese Salbe: Erstlich nimm Campher, 1. halb Pf. für 1. Gr. Alaun, Dachs-Schmaltz 6. Loth, Popoleum 1. halb Pf. das mache alles auf einem Kohl-Feuer zur Salben, darnach lege ihm die Schenckel bis auf den Bauch, so lange die Salbe währet, fein warm geschmiert, würcke ihn darnach gar dünne aus, und nimm eine Hand voll Leinsaamen, alt Schmeer, Bolus aa. ein Viertels Pf. Drachen-Blut 4. Loth und schlage dem Rosse die Huft fein warm ein, das Roß wird wieder zu rechte.

Wann ein Pferd zu röhe getruncken.

Darbey soll man es erkennen, wenn es nicht stille stehen kan, und stets hin und wieder wancket, kan weder hinter noch vor sich, und thut, als wolte es umfallen, fällt auch endlich um: So nimm Frauen-Kranckheit, ein Stück von einem weissen Wiesselgens-Balg, fein klein zerschnitten, von 3. Eyern den Dotter, Theriack 1. halb Loth, dieses in ein Nösel guten Wein-Eßig gethan, und dem Pferde eingegossen, es soll auch dem Rosse kein Eisen abgebrochen, sondern die Eisen hart angezogen werden.

Wann ein Roß steif ist.

Eine gute Salbe davor, sie muß aber im Majo zugerichtet werden: Nimm erstlich 4. Kannen rothen Wein, Pappeln samt der Wurtzel, Käsepappeln samt dem Kraut, Fahren-Kraut, Schell-Kraut, Osterlucia oder Mengen, Beyfuß, Haus-Laub, Tormentille, Schwartzwurtzel, aa. eine Hand voll; diese Kräuter alle fein wohl in Wein gekocht, darnach 3. junge Hunde genommen, so 3. oder 5. Tage alt sind, dieselbe lebendig mit in den Topf gestossen, wenn es am besten kocht, und die Hunde 3. oder 4. Stunden damit kochen lassen, daß es zur Salben wird, darnach nimm diese Materien alle mit einander aus dem Topfe, thue sie in einen Mörsel, zerstosse sie gar wohl, daß sie zur Salbe wird; im Fall aber es noch nicht mürbe gekocht wäre, daß mans nicht zerstossen könte, so nimm einen neuen Topf, zerreibe es gar wohl, folgends thue es in ein härnes Sieblein, und mache die Materien dadurch, darnach nimm Lohr-Oel, Althæa aa. 1. Pf. Grünsp. petro Lein-Oel, Wacholder-Oel, Balsam-Oel, aa. 3. Loth Honig, Terpentin, Hirsch-Unschlitt, Dachs-Schmaltz aa. 4. Loth, gut alt Schmeer von einem Borg 2. Pfund. Diese Stücke alle in eine Pfanne gethan und zergehen lassen, darnach schlage dem Roß, wenn der Mond neu ist, die Buch-Adern und die Hüfe fein rein ausgewürcket, darnach mit dieser Salbe das Roß 8. Tage nach einander geschmieret, und mit einem warmen Eßig gar wohl hinein gebähet, da du aber siehest, das das Roß gar alt und steif ist, so brauche diese Salbe noch 8.

Tage,

Tage, und schmiere es gar wohl damit, obschon die Haut und Haare weggehen, so nimm 2. Kannen rothen Wein, alsdenn 2. Hände voll Pappeln-Knospen, 2. Hände voll Elbeern-Knospen mit samt dem Wipfel abgestreift, wenn der Hollunder ausbricht, so schabe die Rinde davon, auch 2. Hände voll; wenn das Roß der vorgedachten Salbe nicht mehr bedarf, so nimm diese gemeldte Materie, und koche dieselbe, bis eine Salbe daraus wird, und bähe das Pferd alle Tage 2. mal damit, auch alle Abend ins Wasser geritten, das 8. Tage nach einander, darnach nimm für 1. Gr. Baum-Oel, schmiere das Roß damit. Diese Salbe aber muß im Monat May zugerichtet werden, sonst ist sie nicht gut, und je älter sie ist, je besser wird dem Rosse durch dis Mittel geholfen. Desgleichen auch ein junges Pferd, welches also steif wäre, daß ihm das Leben im Hufen schwinde, so würcke das Pferd dünne aus, im neuen Monden, und nimm Lein-Saamen, alt Schmeer, Terpentin, aa. 1. Viertels Pf. Haasen-Schmaltz 4. Loth. Dieses unter einander gemenget, schlage dem Rosse über 3. Tage fein warm um, schabe ihm den Huf mit einem krummen Messer gar wohl, und schabe denn halb ein davon um den dritten Tag, wie gemeldet, das thue so lange, bis du siehest, daß es besser wird.

NB. Mit dieser Hunds-Salbe, wie sie genannt wird, ist Menschen und Rossen, und andern durch die Hülfe GOttes geholfen worden.

Daß ein Roß nicht steif werde.

Wann du in die Herberge kommest, und das Pferd wohl gewaschen ist, so nimm Brandtewein, Baum-Oel, jedes für 1. Gr. 1. Nössel guten Wein-Eßig von 3. Eyern das Weisse, Entzian 4. Loth, Knoblauch-Saft 4. Loth, Safran 1. Loth, diese Materien alle mit einander zu einer Salbe gemacht, das Pferd damit gerieben, so wird es nicht steif, hast du nun grosse Reisen gethan, so brauche dieses alles über den andern Tag, und das Roß laß immer ein wenig heraus gehen, laß es aber nicht viel ins Wasser gehen, oder reiten, denn viel Wasser ist dem Pferde ungesund, wenn sie viel gegangen haben, es bekommt sonsten die Flosse oder Stein-Schale davon.

Daß kein Pferd steif wird, wann es gleich zwantzig und mehr Jahre alt wird.

Nimm 3. Hände voll Saltz, das thue 3. Sonntage noch vor Aufgang der Sonnen in die Krippe, worunter 72. Wacholderbeeren gethan, daß das Pferd solches geniesset, und fort darauf mit warmen Eßig die hintern Schenckel gewaschen, so wird sein Lebtage kein Pferd steif werden.

Wann einem Roß die Schranck-Ader zu lang ist, wie man das erkennen soll.

Erstlich, wenn sie gehen und sollen die Schenckel über die Schwelle heben, können sie dieselben schwerlich hinüber bringen, und schleppen die Beine sehr nach, können auch nicht mit fortkommen, so nimm es und schneid ihm auf die Schranck-Ader ein

ein Ritzlein durch die Haut nach der länge, nimm ein eisern Häcklein, zeuch die Ader heraus, und habe Acht, daß sie nicht wieder hinein witsche, treib das Geblüte von unten herauf, alsdenn schneid eines queer Fingers breit aus der Ader heraus, hefte die Ader zusammen mit einem doppelten Zwirnsfaden, und laß die Adern wieder hinein, schmiere sie mit Baum-Oel, und heile alsdenn die Wunde damit aus, alsdenn mache dir das trockne Pulver, streue es in den Schaden: Nimm Osterlucia, Tormentill und 2. Loth gebrannt Fischbein, von einem Hecht 2. Loth, alles unter einander gemischt und damit zugeheilet.

Wann ein Roß geschwollene Beine hat.

Erstlich gebrannten Leimen von einem Backofen zerstossen und klein gerieben, vermische ihn gar wohl mit Saltz und Eßig, thue es auf ein weiß wöllen Tuch, mache ein Pflaster und binde es über das Bein, laß es Tag und Nacht stehen, thue es 3. Tage, so wird das Roß gesund.

Vor Rotzigkeit der Pferde.

Nimm einen Ameis-Haufen in einen Sack, wasche in 3. Wassern, und geuß denn die Wasser zusammen, zerknirsche die Ameisen wohl im Sacke, und tauche den Sack ins Wasser, binde dem Pferde den Kopf in den Sack, und laß es also stehen, bis es gar wohl erschwitze, so binde den Sack auf, und streich ihm den Schweiß ab, und laß es erkalten, und geuß ihm denn das Wasser ins Maul, so wird es wieder gesund.

Vor das Verfangen der Pferde.

Eisen-Kraut dem Pferde ins Gebiß gebunden, macht daß sich ein Pferd niemals verfänget.

Vor den Wurm.

Rec. Sassafras, Sassaparill aa. 3. Loth, jedes alle Morgen 1. Loth in ein Gespel Haber gethan, und laß das Pferd 3. Tage nach einander nicht saufen, brauch dieses 3. Tage. Probatum est.

Vor vollen Huf.

Nimm Astium, ungelöschten Kalck und Brandtewein, rühre es wohl unter einander, und schlags dem Pferde damit um, daß du ausschneiden kanst, thue es 2. mal, so kanst du weiter schneiden.

Vor die Felle über den Augen.

Wann einem Pferd ein Fell über die Augen wachsen will, so nimm Gallitzenstein geschabt oder gepülvert, Donner-Stein auch geschabt, thue es unter einander und blase es ihm durch einen Federkiel in die Augen.

Wenn man einem Pferde eine weisse Blässe machen will.

Erstlich soll man nehmen ein Scheer-Messer und die Haare wegscheeren, so weit man sie haben will, wenn schon das Blut nachgehet, alsdenn nimm für 3. Pf.

Kupfer-Wasser, brenne das zu Pulver, und, wo es geschoren ist, soll man das gebrannte Kupfer-Wasser wohl einreiben. Weiter so nimm weissen Kampfer und Bären-Fett aa. 2. Loth, und dieses wohl hinein gerieben, thue es 12. Tage nach einander, so bekommt das Pferd eine weisse Blässe.

Wann ein Roß bezaubert ist.

Dieses sind Zeichen eines bezauberten Rosses: Es hänget den Kopf unter die Krippen, und läßt die Haare am Mähn und Schweif ausgehen, es schwitzet und kan vor Mattigkeit fast keinen Schenckel erheben: Nimm ein Todtenbein von einem Kirchhofe, darnach suche ein Stück Holtz im Wasser, welches das Wasser hat ausgeworfen, alsdenn nimm einen Topf, thue darein für 6. Pf. guten scharfen Eßig, scheiß L. v. in den Topf, darein du den Eßig gethan hast, schabe ein wenig von dem Beine, auch von dem Holtze, und thue das auch in den Topf, und rühre es wohl mit dem Holtze, und geuß es dem Roß ein, du must aber das Roß mit dem Kopf in die Höhe binden, daß es alles verschlingen muß, und schlag ihm die Bug- und Schranck-Ader, und binde von dem Bein und Holtz dem Roß auf der rechten Seiten ein wenig unter die Mähn, und trage jedes wieder an seinen Ort, wo du es genommen hast, es wird von Stund an besser.

Drüse-Pulver für die Pferde.

Fœnum Græc. 1. Pf. grauen Schwefel, gelben Schwefel, Lorbeern, aa. ein halb Pf. Entzian-Wurtzel 4. Loth, weiß Nieſewurtzel, 6. Loth, Safran 2. Loth Alantwurtzel 8. Loth.

Vor die Maucke.

Nimm Brandtewein, Baum-Oel, das Weisse von einem Ey, wasche das Roß oft damit, so vergehet die Maucke. Probatum est.

Wann ein Roß die Würmer hat.

Nimm alten rothen Wein 1. Schepfen, gepülvert Hirschhorn 2. Loth, des besten Theriacks, Wurm-Saamen aa. 1. Loth, ein Säckel Nieſewurtzel, diese Stück zusammen in den Wein gethan, und laß einmal aufkochen, dem Roß im warmen Bier eingegeben, so treibet es die Würmer von dem Roß, daß keiner bey ihm bleibet, und wird davon gesund. Oder: Nimm ein Kraut, Winter-Blumen sind Sommer und Winter gelbe, nimm das Kraut samt den Blumen, mache einen Rauch davon, und beräuchere das Roß, also daß ihm der Rauch in die Nasenlöcher gehet, und thue Kohlen in einen Topf, und stecke den Topf in einen Sack, darnach des Pferdes Kopf auch hinein, daß ihm der Rauch in die Nasenlöcher kriecht, es muß wacker geräuchert werden, alsdenn wird das Pferd frisch und gesund.

So ein Roß einen dicken Kopf oder triefende Augen hat.

So schlage dem Pferde die Adern oben auf den Augen zu beyden Seiten, und schmiere Haasenschmaltz oben in die Gruben, laß es wohl bluten.

Eine Horn-Salbe.

Wachs, Terpentin, Hirsch-Unschlitt 1. halb Pfund, alt Bock-Schmeer 1. halb Maaß, Honig 4. Loth, Leinöl, 1. Gr. gestossene Lorbeern.

Wann ein Pferd über den gantzen Leib voller Beulen ist.

So es entweder von einem bösen Wurm oder Wieselgen ist angeblasen worden: Nimm Kupfer-Wasser, Venedischen Theriack, Entzian, Rhabarbara, Cardubenedict-Pulver aa. 1. Loth, langen Pfeffer 1. halb Loth; dieses dem Pferd in warmen Wein eingegossen, und eine halbe Stunde zugedeckt stehen lassen, alsdenn ein wenig herum geführt, und den andern Tag die Adern geschlagen, hernach soll man Bier-Häfen nehmen, und das Roß über den gantzen Leib damit waschen, wenn dis geschehen, so hellet es von sich selber.

Wenn ein Roß die Würmer im Leibe beissen, ein guter Tranck.

Nimm Schuster-Schwärtze, Venedischen Theriack, gestossenen Sattelbaum, dieses in Wein- oder Bier-Eßig gar wohl gekocht und dem Pferde eingegossen. Oder: Nimm Teufels-Dreck 2. Loth, Sattel-Baum 1. Loth, Nessel-Wasser 1. halb Quart, das alles dem Roß eingegossen; so du aber dieses nicht bekommen kanst, so nimm 3. Löffel voll Schuster-Schwärtze, 2. Häuptl. Knoblauch klein gestossen, 1. halb Loth gestossenen Pfeffer, das gieß dem Roß hinein.

Vor die Harn-Winde.

Nimm Zunder-Stein aus der Schmiede, lege die ins Feuer, daß sie glüend werde, thue sie in eine Pfanne, und halte sie dem Roß unter den Schlauch, darauf süsse Milch gegossen, den Dampf etlichemal dazu gehen lassen. Probatum est:

Daß sich kein Roß verfängt und auch nicht müde werde.

Wann man Morgens früh aus der Herberge reiten will, so nimm eine Muscaten, beiß ein Stück davon, und käue es, streich es dem Roß in die Nasenlöcher, so wird sich kein Roß verfangen.

Wann du mit einem wilt die Wette reiten oder laufen lassen.

Binde deinem Roß Eberwurtzel in das Gebiß, so nimmt es dem andern die Stärcke. Oder: Wer Eisen-Kraut-Wurtzel in die Schuh leget, oder dem Roß ins Gebiß hänget, so wird es nicht müde, und verfängt sich nicht.

Wenn ein Pferd ein Ueberbein hat.

So nimm ein Scheer-Messer, schier einen Ring herum, so weit das Uberbein gehet, und schneid gerade darüber ein Creutz, nimm Scheide-Wasser, und geuß es ein, wo du geschnitten hast, laß es 2. Tage drauf liegen, binde ein wenig Werg darauf, darnach nimm solches wieder herunter, und gebrauch diß Recept: Für 5. Pf. Honig, 6. Pf. Terpentin, 2. Loth Haasen-Fett, 1. Pf. Fürniß, das Weisse von 3. Eyern; dieses durch einander gemischt, auf den andern Tag mit Hanfwerge auf

den

den Schaden übergeschlagen, und 2. Tage darauf liegen lassen, auf den 3. Tag, wenn du es wieder herunter nimmst, so hat sich das Uberbein erhoben, so eröffne es ein wenig, thue Scheide-Wasser darein, das frißt alles hinweg, darnach mit gemeldter Salbe darauf gestrichen, das heilet wieder zu.

Vor der Ottern und Schlangen-Biß samt der Geschwulst.

Nimm Hund-Fett, schmiere das Pferd damit, darnach nimm fette Erden und Eßig, in einem Scherben zusammen gerieben, und auf die Geschwulst geleget, es ist gewiß, und habe es probiret. Item roh Garn, siedes in Eßig, und bind es ihm also warm drüber; es hilft auch den Menschen. Oder: Nimm einen Hahn, schneide ihn mitten entzwey, und warm auf den Stich übergelegt, darnach nimm Violwurtzel, stosse sie zu Pulver, und gieb solche dem Pferde mit Wein und Saltz alsobald ein. Oder: Nimm Hundes-Kürbis, das gantze Kraut, zusamt der Wurtzel und kleinen Beerlein, solche brenne zu Aschen, und schütte es dem Pferde mit gutem starcken Wein ein. Wenn ein wütender Hund ein Pferd gebissen, so nimm alsobald, und sonderlich ehe 9. Tage vorüber gehen, Schneckenhäußlein-Kraut, Medica genannt, brenn es zu Pulver, vermische es mit altem Schmaltz, und lege es auf den Biß, oder thue es in weissen Wein, und zerstoß es mit einander, schütte es dem Pferde ein. Oder nimm wilde Rosen-Wurtzel, zerstoß sie zu Pulver, und leg es auf den Biß, schütte auch solch Pulver dem Pferde mit altem Wein ein.

Wenn ein Pferd mit dem Sattel gedruckt ist.

Nimm Ochsen-Zunge, siede sie in Bier, wasche den Schaden damit aus, darnach brenne Rohm zu Pulver, und streue dasselbe darein, es heilet.

Wenn ein Pferd der Sattel gedruckt, daß es beschädiget ist.

Nehme man bald seinen Urin, und wasche es wohl damit aus, wenns aber aufbricht, so brenne nur alte Schuh-Sohlen, und nimm Tauben-Mist, reibe ihn klein, und vermische es unter einander, streue es ihm ein, es treuget sehr aus, und heilet wohl.

Wenn ein Pferd gedruckt und geschwollen ist.

Nimm Pfunde oder Brunnkreß, wächst bey kleinen Wassern, die siede wohl mit Wasser, und wasche es damit, es heilet sehr in allen offenen Schäden der Pferde.

Wenn ein Pferd einen alten Schaden hat.

Koche Kupferwasser in Wein, damit wasche den Schaden rein aus, darnach streue hinein Pulver von Hunds-Knochen, siebe es durch ein hären Sieb. Item Osterlucia, Grünspan, 1. halb Loth Pfeffer, alles klein gestossen, und durch ein Sieblein gereutert, das streu hinein, und gieb dem Pferde wohl zu fressen, so heilt es.

Ein

Ein schön Roß-Pulver.

So ein Roß kranck ist, von diesem Pulver 1. Loth in starckem Wein eingegeben: Hedera arborea 1. Loth, Lorbeere, Wacholderbeer, Meisterwurtz, Prohmenwurtz, Alantwurtz, Eberwurtz, runde Hollwurtz, jedes ein halb Pfund, schlechten Majoran, Meermost, Entzianwurtz, jedes 18. Loth, Muscatnuß 8. Loth, Spanische Haselnuß, 6. Loth, Lerchenschwamm 12. Loth, Erlen-Mispeln, 1. Loth, diese Stück alle gepülvert, und dem Roß, wie oben gemeldet, eingegeben, und warm zugedeckt.

Einem alten Pferde den Kern wieder zu machen.

Nimm ein eisern Häcklein so groß als der Kern, glüend gemacht, und den Kern damit gebrennet, so wird der Kern gantz schwartz.

Vor das Schwinden der Pferde.

Nimm einen Span vor der Sonnen Aufgang von einer Eichen, da das Wetter hinein geschlagen, ritze das Pferd mit einem Messer an 3. Orten, wo es schwindet, und stecke das Holtz an den 3. Orten hinein.

Ein Umschlag, wenn ein Pferd die Kotte verrückt.

Schwartzwurtzel, Ibischwurtzel, Fœnum Græcum, Leinsaamen, rothen Bolus, Terpentin, ein jedes gleich viel, in einen neuen Topf gethan, kochen lassen, und umgeschlagen in einem Tuch.

So einem ein Pferd gestohlen wird.

So nimm desselben Rosses Zeug, als Sattel und Zaum, stecks in einen Back-Ofen, und vermache den Ofen wohl, so kan der Dieb das Pferd nicht wegbringen.

Eine braune Salbe zu machen vor alle Brüche, alle Geschwulst, alle Schläge, alle Beulen, es sey unter dem Sattel oder anderswo, alle Tritt, sie seyn offen oder nicht, vor Rappen und Maucken.

Und wenn einem Pferde das Eyter ausbricht, dieses muß auf die Tritt und Eyter-Brüche mit Hanfwerg aufgebunden werden: Die andern Schäden aber schmiere man nur mit der Salbe, und wenn sonst kein ander Mittel noch Pulver helfen will, so hilft diese Salbe:

Ein Nösel Honig, Grünspan, Alaun, Kupferwasser, Fürniß, ein wenig Wein-Eßig, stoß den Grünspan und Alaun klein, und nimm darnach einen glasurten Topf, thue alles darein zusammen, rühre es durch einander, setze es zum Feuer, laß es fein gemach sieden, warte es fleißig, daß es nicht überlaufe, laß niemand dazu gehen, laß so lange kochen, bis es roth wird, nimm es darnach ab, laß es kühlen und rühre es durch einander, so hast du gewiß eine gute Salbe, Geldes werth; mercke aber,

aber, wenn es eine Weile kochet, so wird es gelbe, ist aber nicht genug, denn wenn es zu lange kochet, so verdirbet es.

Ein oft probirt Stück vor das Schwinden.

Euphorbium, Federweiß, Popoleum, jedes für 1. Gr. dem Roß im Zunehmen des Mondes die Haar mit einem Scheer-Messer rein abgeschoren, darnach mit einer Flitten wohl ausgehackt, darnach so reibe man die Salbe wohl hinein, und diß muß zweymal geschehen: Alsdenn richte man diesen Einschlag zu, und lasse dem Rosse auswircken bis aufs Fleisch, selben eingeschlagen 3. Tage stehen lassen, darnach wieder eingeschlagen und ausgewircket, so wird das Pferd wieder zu rechte, probatum. Den Einschlag mache also: Einer Faust groß Sauerteig, so viel Schwein-Mist, 6. Haupt Knoblauch, 7. oder 8. Stück Krebse, Gehirne von einem Rind: Dieses durch einander gerührt, und, wie obgemeldt, eingeschlagen.

Ein schön Recept vor den Husten oder Ersticken.

Eicheln, Birnbaum, Mispel, ein jedes 1. Pf. Eichen-Laub 1. halb Loth, Wermuth ein Viertels-Loth, Salbey, Centaureum, Engelsüß, Zittwer, aa. 1. Loth, weissen Ingwer, Galgant aa. 1. Viertels Loth, Teschel-Kraut, Meisterwurtz aa. 1. Loth Lorbeern 1. halb Loth. Solches alles zu Pulver gestossen, und unter einander gemenget, und dem Roß jedesmals unter dem Futter 3. Nußschaalen voll zu fressen gegeben, es hilft nächst GOtt gewiß vor Husten, Lebersüchtig, Hartschlägig, Keichen oder so im Leibe etwas faulet ꝛc. Probatum est.

Ein schön und oft probirter Wunder-Tranck.

Heydnisch Wund-Kraut, Sinngrün, Odermennig, Prunickel, Salbeyen, Waldmeister, Centaureum, Erdbeer-Kraut, Wermuth, Beyfuß, Osterlucien-Blätter, blaue Korn-Blumen, Feld-Kümmel, Feldpoley, Ehrenpreis, diese Kräuter in Bier gekocht, und dem Roß alle Tage ein Quartierlein eingegossen, ist probat.

Ein bewährtes Heil-Pulver.

Teufels-Dreck, rothen und weissen Bolus, gelben und grauen Schwefel, Lorbeer, Nägelein, Zittwer, jedes gleich viel, zu Pulver gestossen, und dem Pferde allemal 3. gute Messer-Spitzen voll unter das Futter gegeben.

Vor den Wurm.

Queckfilber, Grünspan, Honig und Weitzen-Mehl, mache eine Salbe daraus, reiß die Beulen mit einer Flitten auf, und schmiere die Salbe drein.

Wann ein Roß übertreten ist.

Nimm Sauerteig, schlage ihm alle Tage Abends und Morgens damit ein, schmiere ihm die Schenckel, sowol die Bügge mit altem Dachsen-Schmaltz, und laß ihm die Bug-Ader schlagen.

Wann ein Roß Blut stallet.

Eine Schüssel voll Hüner-Mist, stoß und drücke ihn in Wasser, giebs dem Roß zu trincken.

Ein köstlich Stück vor den Wurm.

Bilsen-Saamen, Schwefel, Klettenwurtz, des Schwefels und Klettenwurtz muß iedes gleich viel seyn, aber des Bilsen-Saamens muß nur 3. Finger-Hüte voll genommen werden, 3. Tage nach einander, und allezeit 4. Stunden darauf fasten lassen. Probatum est.

Wann ein Roß gedruckt, daß man es nicht darf schneiden.

Baumöl 6. Loth, Grünspan, Queckfilber, Scheide-Wasser aa. Loth, in einem neuen Tiegel über dem Feuer mit dem darein gestossenen Baumöl, nebst dem Grünspan, aussieden lassen, bis es Blasen bekommt, alsdenn Queckfilber und Scheidewasser hinein gethan, und mit einer höltzernen Kelle wohl durch einander gerührt, den Schaden damit geschmiert, so warm als es vom Feuer genommen wird; das Pferd darf sich in 24. Stunden nicht niederlegen noch lecken. Probatum est.

Eine gute Purgierung der Pferde.

Ein Säcklein Niesewurtz, runde Holwurtz, Sperlings-Dreck eine Hand voll, ein Schwalben-Nest, Theriack ein halb Pfund, Baumöl für 2. Gr. diese Stück im Rindfleisch-Brühe gesotten, und dem Viehe eingegeben, es wird von Stund an misten und stallen; man kan auch einen Hasensprung mit 9. zustossenen Krebs-Augen dazu thun.

So die Pferde oder ander Vieh von bösen Menschen bezaubert worden.

Teufels-Dreck, vergrabe den mit reiner Aschen, zwischen zweyen reinen Stürtzen unter der Schwellen, darüber die Pferde aus- und eingehen. Der Mensch, welcher die bezaubert hat, der verdorret bey gehendem Leibe. Wilt du aber, daß er das Jahr sterben soll, so laß einem Pferde aus jedem Huf oder Fuß einen Span schneiden, und nimm von jedem Ohr die obersten Haare, und über den Augen auch ein wenig, binde es zusammen, wenn man eine Leiche begräbt, laß das mit begraben, der Zauberer muß das Jahr sterben.

Wenn man ein Roß auf Türckisch soll roth färben.

Erstlich soll man nehmen Allaun, den mit Wasser kochen, und die Mähn und Schweif mit auswaschen, darnach soll man nehmen: Der braunen Brisilgen 2. Loth, Gummi 4. Loth, Gall-Aepfel 6. Loth, eine gute Hand voll grüne welsche Nuß-Schaalen, dieses alles mit 2. Stübgen Wasser, 2. Stund lang, gar wohl kochen lassen, wofern es aber einkachet, so geuß ein wenig Wasser drauf, daß ungefehr ein Stübgen drauf bleibe, darnach soll man nehmen 3. Pf. Türckische

Farbe, und das gekochte Brisilgen-Wasser drauf giessen, in einen Kessel gethan und gar gewürckt, daß es wie ein Teig wird, das Roß damit gefärbet und wohl hinein gerieben, das ist desto besser, und darnach die Mähnen und Schweif mit Tüchern gar wohl verbunden.

So ein Pferd den Frosch hat.

So erkennst du es daran: Ihm seyn die Backen schwartz inwendig; solches zu vertreiben: Nimm Roggen-Brod und brenne die Brosamen, daß sie hart werden; alsdann nimm Saltz und Honig unter einander, und reibe ihm die Backen sehr damit, da der Frosch gewesen ist, daß sie bluten, es hilft bald.

Daß einem jungen Pferde die Feibel nicht wieder ankommt, wann es vor nicht beschlagen worden.

Nimm Birnbaum Mispel, und stoß ihn zu Pulver, wenn du ihm die Fessel geschnitten hast, so thue ihm das Pulver drein, so überkommt ers nicht mehr.

Wann ein Pferd feist ist um den Kopf und hat wäßrige Augen, Schoß-Fell oder Fluß-Fell, und wird zu Zeiten mänig.

Demselbigen gieb, wenn der Mond 5. Tage alt ist, Wohlgemuth, Baldrian und die grüne Klettenwurtzel, auch Sonnenwürbel im Futter zu fressen, ingleichen Entzian und Wermuth, so behält es sein Gesicht allewege.

Vor die Flecken in Augen.

Nimm Teufels-Abbiß der Wurtzeln ein oder drey, und hängs an Hals, die Flecke verschwinden in 14. Tagen.

Vor Fell in den Augen, wenn ein Auge wund oder mit einem Dorn drein gestochen, oder wenn es auch Blattern darinnen hat.

Nimm 2. Nußschalen voll Jungfrauen-Honig, eine Nußschale voll gebrannter Alaun, so groß als eine Haselnuß, May-Butter, das mache alles unter einander, daß ein Sälblein draus werde, und streich es dem Pferde ins Auge, das thue, bis du siehest, daß es hilft.

Vor den Mönisch.

Nimm Schellkraut-Wasser, sprütz ihm in die Augen zu beyden Seiten, und schmiere Haasen-Schmaltz in die Gruben. Probatum.

Wann ein Gaul rotzig ist.

So nimm junge Hunde, die noch blind seyn, brenne sie in einem neuen Topf zu Pulver, mache ihn mit einer Stürtzen zu, laß aber ein Loch darinnen, nimm Hopfen, und koche das in Covent in einem Hafen, thue darnach dem Roß den Sack oben darüber, daß der Brodem ihm in die Nasenlöcher gehe, wenn du dasselbe gethan hast, so nimm des Pulvers von den Hunden, und stoß dem Pferde in die Nasenlöcher, das thue ein oder 2. mal, so hilft es, so das Pferd jung ist, ist es aber alt, so hilft es ein Jahr.

Vor den schwehren Athem.

Nimm Lein-Saamen, dörre den in einem Ofen, stoß ihn klein, und Entzian darunter, gieb es darnach dem Pferde im Futter zu fressen, 2. Theil desselbigen Mehles und das 3. Theil Haber, das thue 14. Tage, alle Tage 2. mal, und netze ihm sein Futter, das es fressen soll, zur Hand wird es genesen.

Wenn ein Gaul erhitzt im Leibe und auflaufft.

Es ist kein besser Ding, denn öffne ihm die Fässel, und laß ihm die Ader unter der Zungen, darnach Theriack 1. Loth und 1. Loth Saurampf-Wasser, und rühre es flugs unter einander und geuß dem Pferde in Hals.

Wann ein Pferd nicht zirchen kan, oder vom Uberfüttern ihm der Bauch aufläufft.

Nimm 2. Loth Seifen, 2. Loth reine Aschen, und 4. Mäßlein Eßig, thue es alles unter einander, geuß es dem Gaul ein, so zircht es am ersten.

Vor das Glied-Wasser.

Nimm eines todten Menschen Beine von einem Schienbein, und feile es zu Pulver, und streue es in die Wunden, darnach nimm Kreiden und Baum-Oel, mache ein Pflaster daraus, und lege das Pflaster auf die Wunden, und streue zuvor des Todten Pulvers auf das Pflaster; sofern es aber nicht lange gegangen, so nimm das Oel, wie es im Anfang stehet, und nimm darnach Baldrian-Kraut 1. Hand voll, und 1. Hand voll Saltz, halb Wein und halb Wasser, und siede das Kraut wohl darinn, und schlage es warm über das Pflaster; und schlage das Pflaster über das Kraut 1. Tag 2. mal über, und die Brüh ist 1. Tag oder 6. gut, allewege wieder darinn gewärmet, und also warm darüber geschlagen. Probatum.

Wann ein Pferd böse mürbe Füsse hat.

Es sey vorn oder hinten, so nimm Hämmel-Unschlitt, das da im Rauch gedörret ist, Knoblauch, der geschälet ist, eben so viel als des Unschlitts, stoß es so klein als du kanst, an welchem Fuß es denn bresthaft ist, da brich ihm das Eisen ab, und beschneid den Fuß inwendig, als woltest du ihn beschlagen, wasche auswendig den Fuß schön, und laß es wieder trocknen, darnach nimm das Unschlitt und den Knoblauch, streich ihm die Füsse in- und auswendig wohl, und schlag ihm die Eisen denn wieder mit 4. Nägeln auf, laß ihm die Füsse 14. Tage trocknen, daß es in kein Wasser gehe, und man soll ihm die Füsse inwendig und auswendig bestreichen, so werden sie ihm besser. Probatum est.

Wann ein Pferd geschwollene Beine hat.

Nimm ein halb Maaß Honig und einen Löffel voll Mehl, rühre es unter einander, und mache einen Brey daraus, thue es in eine Pfanne, nimm so viel Butter und guten Eßig, geuß ihn daran, laß es wohl sieden, will es zu dicke werden, geuß mehr Eßig daran, so wird ein Brey daraus, schmiere das Roß also warm wohl

wohl damit, wie es leiden mag, laß darnach kalt werden, so wird eine gute Salbe daraus, schmiere das Roß damit, so vergehets. Ist auch ein guter Einsatz. Probatum.

Graf Georgen von Montfort Pulver zu Pferden.

Nimm 1. Loth Entzian, 1. Loth Fœn. Græc. Lorbeern 1. Theil, alles klein gepülvert, dem Pferde des Jahres 2. mal, als im Frühling und Herbst, unters Futter gegeben, das Futter muß ein wenig genetzt werden, und was einer in 3. Fingern kan halten, soll er auf das Futter streuen, 12. oder 14. Tage davor, oder darnach, soll man den Rossen die Knie-Ader schlagen lassen, das Roß solt du die Zeit warm träncken, allwege ein heiß siedend Wasser in das kalte giessen, daß es lauligt wird, desgleichen magst du zu Zeiten dem Rosse eine gebähete Schnitten Brod in einem starcken Wein genetzt zugeben. Das Pulver ist den Rossen zu viel zufallenden Kranckheiten gut.

Geschwollene Knie.

Es sey geschlagen oder gefallen, so nimm Hanf-Saamen, Mangolt und Hasel-Wurtzel, stoß unter einander, thue darein Eßig, binde es dem Roß übers Bein, so es dürre wird, so bestreichs abermal mit, so treibt es ihm die Geschwulst von dannen. Probatum est.

So ein Roß geschwollene Füsse hat.

Nimm zerstossenen Lein-Saamen und Heu-Blumen, siede das mit Bier, darnach nimm weiß Mehl und Honig, das menge durch einander, setze es zum Feuer, laß es sieden und rühre es, daß es nicht dicke werde, und schmiere dem Pferde die Füsse mit, es hilft. Probatum. Oder: Nimm Wein-Hefen, die dicke sind, und Wacholderbeeren, stoß die, und thue darnach Eßig in die Wein-Hefen, und schmiere dem Roß an die Beine, die Geschwulst verzeucht sich.

Rotten verzuckt oder verruckt.

Nimm Brunnkreß, Hauswurtz, zerlassene Butter eines Gans-Eyes groß, in einen Hafen gethan, wohl sieden lassen, und alle zweymal mit gerieben; darnach, so warm du solches erleiden magst, mit verbunden, aber alle Morgen soll man es gemeiniglich in das Feld gehen lassen, und darnach wieder alsbald thun, wie obstehet, und von Stund an, wenn sich das Pferd verrückt, soll man es 1. Stund oder 2. lassen gehen. Probatum est.

Vor die Rehe.

Nimm ein Säckl. Niesewurtz, ein halb Maß Eßig und Menschen-Koth eines Gans-Eyes groß, zusammen gemischt, und dem Pferde in Hals eingegossen, und bald darauf reiten und nicht stehen lassen.

Ein Latt-Werg, so ein Pferd rehe wird.

Nimm Biebergeil, zerstoß, Venedischen Theriack, Lorbeer, auch gestossen, jedes 1.

Loth, thue es alles durch einander, daß eine Latt-Werge daraus wird, wenn denn ein Gaul zu rehe wird, so schlag ihm die 2. Spor-Adern, die 2. Viertel-Adern, und die 2. Viertel Schranck-Adern, laß das Roß ziemlich sehr bluten, alsdenn nimm ein leinen Tuch und machs gar naß in frischen Brunn-Wasser, und legs auf das Roß, decke darnach über das leinen Tuch, wenn es gar naß in frisch Brunn-Wasser gemacht ist, zeuch ihm die Eisen hart an, mache ihm eine gute Streu, alsdenn diese vorgeschriebene Latt-Werg, sofern sie gar hart ist worden, stoß sie, daß sie wieder zergehe, thue davon 2. Loth in einen neuen Hafen, geuß ein gut Nösel weissen firnen Wein darüber, laß einen Wall beym Feuer thun, alsdann schütte dem Pferde den Tranck in Hals, daß es schwitze, reit ihn darnach ziemlich, so wird dem Gaul wohl geholfen, hab ich Andreas von Oberstein selbst gebraucht, hat einen Gaul geholfen, welcher lange zu rehe gewest.

Vor den Spaten, von dem Meister zu Castell.

Nimm Queckfilber und Baum-Oel, mache eine dicke Salbe daraus, daß wohl durch einander gemacht wird, wenn ein Gaul den Spaten hat, so nimm eine Scheere, schneid das Haar rings um den Spaten hinweg, nimm darnach diese Salbe auf den Finger, und reibs auf den Spaten wohl hinein, thue das 2. Morgen nach einander; ist aber die Spat allzu groß, so thue es 3. Morgen, wenn der Mond abnimmt, schmiere darnach solchen Spaten allwegen mit Schweinen-Schmaltz sehr feist, das thue so lange, bis er ausfällt, darnach wenn er ausgefallen ist, darf man nichts weiters thun, sondern also bleiben lassen. Wenn er aber nicht ausfallen will, so stoß den Queckfilber zu Pulver, und wirf alsdenn dasselbige Pulver hinein, so fällt er heraus. Probatum.

Wenn ein Pferd wund in Fesseln ist.

Nimm Baum-Oel ein Viertel Pf. Grünspan, Vitriol, eines so viel als des andern, ein groß Gans-Ey, Bleyweiß halb so viel, solches alles klein gestossen, und unter heiß Baum-Oel gethan, und wohl durch einander gerührt, daß es zu einer Salbe wird, alsdenn den alten Schaden sauber ausgewaschen, und mit dieser Salben geschmieret. Probatum.

Wenn einem Gaul der Kern schwindet.

So der Mond neu und 3. Tage alt ist, laß den Gaul aufs allerdünneste auswürcken, bis daß er blutet, nimm darnach Krebs und Eyer, und vergrabs unter den Mist, so viel als du zu etlichen Einschlägen gebrauchen wilst, und laß es 14. Tage vergraben, denn thue es wieder hervor, und nimm Knoblauch, alt Schmeer, Seven-Baum, und der obgemeldten Krebs und Eyer eines so viel als des andern, und stoß alles unter einander, und schlage dem Roß so lange damit ein, bis daß dich düncket, daß dem Pferde der Kern wieder gekommen sey, nach deinem Willen, das thue alle neue Monat. Probatum est.

So ein Pferd vollfüßig wird.

Laß es beschlagen im alten Monden und dünne auswürcken, darnach nimm Honig und Grünspan, laß durch einander warm werden wie einen Brey und schlag ihm damit ein, und stopfe Hanfwerg, mache ein Löchlein daraus, daß nichts heraus fallen kan, darnach laß über Nacht darinnen, thue es darnach noch einmal, es treibet das Leben zurücke. Probatum.

Vor die Floß-Gallen.

Nimm warm Roggen-Brod-Brosamen und gebrannten Wein darein gegossen, und dem Pferd über die Gallen gelegt, solang und viel, bis sie vergehet.

Vor die Stein-Gallen in den Hüfen der Pferde.

Erstlich dem Gaul die Gallen aufs dünneste ausgewürckt, daß der Schweiß hernach gehet, darnach nimm Terpentin 3. Loth, gelb Wachs, gelben Schwefel aa. 2. Loth, weissen Weyrauch, 3. Loth, solches gepülvert, und das Wachs und Terpentin zulassen, und das Pulver drein gethan, und eine Salbe draus gemacht, solches im Frühling und auf den Herbst auf dem Schaden oder Gallen in dem Huf zergehen lassen mit einem warmen Eisen, alsdenn wird es gar hart, solches gethan im abnehmenden Monden. Probatum est.

Wenn ein Pferd in der Halfter gelegen oder gemäucht hat.

So nimm Honig und Knoblauch, stoß und machs warm unter einander, binds dem Pferd mit Werg über den Schaden, laß es eine Nacht drüber, es hilft.

Wenn ein Pferd die Mäuche hat.

Nimm gestossenen Pfeffer und gebrannten Alaun, diese 2. Stück stoß unter einander, daß ein Pulver draus werde, und wenn denn ein Pferd die Mäuchen ankommt, es sey wo es wolle, so wasche es ihm alle sauber aus, und laß es trocken werden, darnach thue die bemeldete Pulver in die Mäuchen, das thue so lange, bis es geheilet. Probatum.

Willst du einem Pferde braune Flecken machen,

Nimm Silberglett und ungelöschten Kalck aa. doch daß des Kalcks ein wenig mehr, wenn man licht-braun haben will, so nimm scharfe Laugen, und die oft durchgeflossen ist, und machs mit an, und streich das Pferd, da du braune Flecke haben wilt, laß es trucken werden, so ist es gerecht. Probatum est.

Recept vor die Würmer, so die Pferde im Grase fressen.

Nimm Meisterwurtz, Entzian, Lorbeern, Wermuth-Aschen, Wurm-Wurtzel, Fœnum Græcum, und Seven-Baum, nach Gelegenheit der Pferde, jedes Stück besonders wohl gedorret, zu Pulver gestossen, und durch einander gemischt, und den Pferden, wenn sie vom Gras genommen werden, unter das Futter gethan, und

und den Haber ein wenig genetzt, solches 4. oder 6. Tage nach einander den Pferden unter das Futter gethan, ist gut vor den Wurm.

Wenn einem Pferde der Strahl schwäret.

Nimm 1. Loth Grünspan, 2. Loth gebrannten Allaun, etwas Honig, zusammen gethan in ein Pfännlein, oder Häfelein, und wohl durch einander sieden lassen, bis es roth wird. Probatum est.

Eine Brand-Salbe.

Nimm 1. Pf. ungesaltzene Butter, 1. oder 2. Hände voll frischen Schaaf-Mist, das röste in der Butter durch einander, gieß auf ein frisch Wasser, und drucks durch ein Tuch, und nimm die Salben, und schmiere dem Roß den Brand damit, es hilft und ist probat.

Eine Haar-Salbe der Pferde.

Nimm eine oder 2. Hände voll Honig, und also viel Baum-Oel, und so viel Speck und 1. hl. werth Knoblauch unter einander eingeschält, bis es wird wie Wasser, und menge es denn unter den Honig und Baum-Oel, wo man das hinstreicht, da wächst Haar. Probatum.

Vor die Geschwulst am Geschröte.

Da einem Gaul das Geschröt geschwollen wäre, so nimm Hauswurtz, Weitzen-Kleyen, Rauten, Baum-Oel und Eßig, das stoß alles wie ein Mus, und laß es warm werden, salbe den Schaden damit.

Wenn einem Pferde die Hoden oder Gemächte geschwollen.

So nimm ein Strän von fläch sen Garn, der erst gesponnen, oder gewürcket, sied es in Wasser und bähe das Pferd damit täglich 2. mal, so warm als es erleiden kan, es hilft, und im Fall du es nicht haben magst, so nimm Wermuth, und sied es in weissen Wein, und bähe das Pferd damit, doch ist das erste das beste.

Zu der Geschwulst.

Nimm einen guten Eßig und Säu-Mist, die auf der Weide gehen, rühres unter einander, streichs dem Roß an die Geschwulst, des Tages 3. mal, so dorret es. Probatum est.

Wann ein Pferd ein Uberbein hat, und du es weder schneiden noch brennen wilt.

So mache ein wöllen Säcklein 3. Finger breit, und eines Fingers lang, fülle das mit Todten-Bein und verbind es, laß wallen in Baum-Oel, und bind es also warm darauf, das thue 1. 2. oder 3. mal, so verschwindet es.

Eine Salbe, wenn ein Pferd das Creutz verrenckt oder verrückt hat, oder auch den hintern Schenckel oben.

Nimm Lohr-Oel ein halb Pf. Althææ, Hunds-Schmaltz, Menschen-Schmaltz aa. ein Viertel Pf. mache eine Salbe daraus, und schmiere den Gaul wohl

warm damit, wo ihme wehe ist, und daß die Salbe wohl hinein kommet. Oder nimm Eyerweiß, und mache ein Pflaster daraus, thue wie vor stehet, und nimm des Krauts Baldrian eine Hand voll, item eine Hand voll Saltz und ein Nösel Wein nebst einem Nösel Wasser, sied das Kraut wohl darinnen, und schlags warm über, das Pflaster und das Kraut, einen Tag 2. mal, und die Brühe ist 6. Tage gut, allewegen darinnen genetzet, und warm übergeschlagen. Prob.

Wenn ein Pferd faul Fleisch hat.

Nimm 8. Loth Honig, 5. Loth Rosen-Eßig, Grünspan und Alaun aa. 2. Loth, Vitriol 1. Loth, alles klein gestossen, eine Salbe daraus gemacht, das Pferd, da das faule und unreine Fleisch ist, mit geschmieret, so fällts heraus. Probatum est.

Wann einem Pferd die Fässel verwundt seyn.

Nimm Eyweiß, Saltz so viel du mit 3. Fingern halten kanst, und 1. Stück Alaun, reibs hin und wieder, daß es wird wie ein Teig, wasch es 1. mal rein aus, und schmiere es darein. Probatum est.

Ein bewährt Pulver für die Pferde, sie seyn geschlagen oder gebrochen.

Nimm ungelöschten Kalck und Jungfern-Honig, aa. thue es in einen Scherben, rührs wohl unter einander, und setze es darnach auf Kohlen und brenns wohl, so wird ein Kuchen draus gleichwie Alaun, wenn man es auch brennet, stoß darnach denselben Kuchen zu Pulver, wasche den Schaden Abends und Morgens in einem frischen Brunn-Wasser, alsdenn nimm Schell-Kraut, das kanst du Sommer und Winter bekommen, und stoß dasselbige Kraut in einem Mörsel und drucke den Saft heraus, fahre mit dem Saft über die Wunden, es läßt nichts unreines darinn, darnach wirf das obgemeldte Pulver drein, es heilet in kurtzer Zeit, und wächset Haar, was der Gaul für Farbe hat.

Ein Stück vor den Bruch, es sey an welchem Ort es wolle.

Nimm Terpentin, rein Schwein-Schmaltz aa. ein Loth. Grünspan als ein Hüner-Ey, kochs unter einander, so wird eine Salbe draus, rühre es eine kleine Weile immer herum, und thue die Salbe in ein Glas oder glasurt Töpflein, und laß es stehen, und wasche den Schaden allewege Morgens mit einem warmen Wein, man muß den Schaden auch trucknen, auf daß die Salbe daran bleibe, und schmiere den Schaden mit einer Feder, drucke darnach auf die Salbe ein Werg, so bleibet das Eyter am Werge hangen. Probatum.

So einem Roß der Hals geschwillt, daß es sich nicht umsehen kan.

So nimm jung Bircken-Laub und Wermuth, jedes ein gut Theil, siede es in einer guten scharfen Lauge sehr wohl, denn wasche das Roß 3. oder 4. Tage

an einander damit, des Tages 3. oder 4. mal aufs heisseste, als es das Roß erleiden mag, so schiefert sich der Hals, und fällt die Geschwulst ein; du magst es auch, ob du wilt 1. oder 2. mal mit ungeläuterter Butter, so gewärmt ist, schmieren.

So einem Roß Bluts-Tropfen zwischen die Glieder kommen oder sich verbellet hat.

Rec. Brenn-Nessel mit Kraut und Wurtzel, stoß klein und geuß Wein daran, reib dem Roß die Beine damit, so zeuchts die Bluts-Tropfen und Müde heraus, und schlage ihm damit ein, des Morgens reitest du, wohin du wilt. Probatum est.

Eine gewisse Kunst, so ein Pferd zu rehe geritten ist.

Stosse Königskertzen mit samt der Wurtzel in einem Mörsel, und schlage dem Pferde damit ein, so es den ersten Tag nicht helfen will, soll man ihm des andern Tages auch mit einschlagen, ist probiret worden, Anno 1578.

Wenn ein Roß Grimmen hat und geblehet ist.

Zerstoß Knoblauch, und thue 2. mal so viel Lohr-Oel dazu, damit salbe das Roß um den Nabel nach deiner Macht, das erweicht ihm den Bauch, und vertreibet das Grimmen.

Wenn ein Roß Leimen oder Grund gefressen hat.

So wird es uneßig und mager, denn nimm Seven-Baum, hacke den klein und wohl, Wegewart-Kraut, Beysuß dürr oder grün, giebs ihm unters Futter, und wenns wohl gefüttert, so reit es und laß trincken, gieb ihm auch kein Heu, es sey denn zuvor mit gesaltzenem Wasser genetzt, das Futter gieb ihm 2. oder 3. Tage bescheidentlich. Probatum est.

Wenn ein Roß Grimmen hat.

So nimm einen grossen Bade-Schwamm, sied den im Wein mit Lorbeeren und Camillen, binde es dem Roß auf den Bauch und auf den Nabel, so warm es erleiden mag. Prob.

Vor das dürre Zirchen.

Item das hat in mancher Kranckheit geholfen, ich hab genommen von einer neumelckenden Kuhe Milch, bey einem Maaß, und habe daran gethan 2. Loth Pfeffer-Staub und Rennen, oder Lab genannt, aus einem Kalbs-Magen, da man Käse mit macht, und habe das daran wohl zerrieben, habe die Milch lauwarm gemacht, dem Pferde eingegossen, und des Labs soll so viel seyn als eine grosse Welsche-Nuß.

Wenn ein Roß nicht stallen mag.

So nimm einen frischen langen Pfeffer, und mach den in ein wächsen Licht zum Dacht, und zünd das Licht an, daß der Pfeffer mit dem Lichte brennet, und laß den Rauch von dem Pfeffer dem Pferde in den Schlauch gehen, oder in das

Zimmer, ists aber ein böß Pferd, so stecke das Licht an einen Stab. Probat. Item Rec. Ein wenig Pfeffer, stampf und reibe das wohl mit Knoblauch, und schieb ihm das mit einem kleinen Finger in die Röhre, salbe ihm das Geschröt gar wohl mit Oel, und auch den Zimmer, zeuch ihn hervor, und salb ihn gar wohl. Oder: Rec. Alantwurtz, siede die in Wein, gieß dem Roß in Hals, oder nimm Alant-Saft mit Rauten, und gieß ihm das ein, und wenn du nun dem Roß etwas thust, daß es stallen soll, so führe es hernach auf einen Roß-Mist, so giebt es sich selbst mehr zu stallen, als sonst an einer Stäte.

Rec. Oder, führe das Roß, wenn grüne Saat verhanden, auf die Korn-Saat, und laß es sich satt fressen, daß es dick wird. Prob.

Wenn ein Roß mit dem Sattel gedruckt wird.

So nimm das neue Schmeer, das erst von der Sau gehet, und so viel Buttern-Schmaltz, und den 4ten Theil Saltz, stoß diese Sachen wohl unter einaneer, und salbe die Geschwulst, die Bruch- und Blut-Drüsen wohl damit, es ist gut und heilet auch frische Schäden.

Wenn ein Pferd einen faulen Bruch hat vom Sattel.

So nimm Kalck, der in der Luft zergangen ist, wie Mehl daraus mache mit Honig einen dicken Teig, laß den hart werden, auf einem warmen Ofen, und mache das Pulver, und stecke es in den Bruch. Prob.

Wenn ein Roß die Würmer beissen.

Nimm Fahrenwurtz, mache die zu Pulver, und gieb dem Rosse des Pulvers in dem Futter, nimm Wasser, und netze ihn damit das Futter, oder gieß an das Pulver ein wenig Honig Wasser. Prob. Oder: Nimm Wermuth-Saft, und mische den mit Pulver von Betonica oder Centaour, oder mit Pfersing-Blättern, gieß es dem Roß in den Hals, oder mische es ihm unters Futter, ist probat. Item: Nimm Knoblauch, und saubere die Zäsen wohl von der äussersten Schale oder Rinden, und stoß die wohl in einem Mörsel, oder hacke sie klein mit Hackemessern, und gieb sie dem Roß unter das Futter. Probatum.

Wann ein Roß Hertzschlächtig ist.

So nimm einen Ameisen-Hausen, wie er an sich selbsten ist, mit Holtz, mit Eyern und Ameisen, thue so viel in einen Sack, als ein Filtzhut voll, und siede das in einem Kessel voll Wasser, und träncke das Roß alle Tage davon, und gieb ihm sonsten kein Wasser zu trincken, und von einem verbrannten Igel, Fœnum Græcum und Rettigwurtzel, die Dinge alle klein gepülvert, und giebs dem Roß im Futter.

So ein Pferd athmig ist.

So nimm Nessel-Kraut ein Püschel, was du mit beyden Händen umgreifen magst, und siede das mit einem Kessel voll Wasser, und thue auch so viel Ger-

sten darein, was du in einer Hand haben magst, und laß mit einander sieden und tränck das Roß davon. Prob.

Wann ein Pferd die Gelbsucht hat, oder als gleich die Rotzigkeit.

So gieb ihm Bohnen ins Futter, und träncks von dem Nessel-Kraut, wie itzt vorher gesaget ist. Probatum est.

Wann ein Roß schäbig oder räutig ist.

Nimm 1. Pfund Schwein-Schmaltz und Schwefel, laß das zergehen, und gieß es in einen Mörsel, und thue für 4. Pf. Quecksilber dazu, und reib das mit dem Stössel also lange, bis sich das Quecksilber vermischt, und das Schmaltz wohl erkaltet, und salbe das Roß damit. Prob.

So ein Roß wund wird.

Wann ein Roß wund wird, das heilet man mit mancherley, es seyn Salben, Wasser oder Pulver. Nun hatte sich eines gestossen an einem Schnitt-Messer oben in den Kegel an das rechte Glied, gar eine schädliche Wunden, fast tief, und hinckte das Roß gar sehr: So nahm ich das Weisse von einem Ey, und mischte das wohl mit Grünspan, bands ihm über mit hanfenem Werg täglich einmal, es heilete, und sahe ihm niemand nichts mehr an, weder Massen noch nichts. Willst du eine Wunden bald und wohl heilen, so nimm blau Gilgenwurtzel, Centaurum, Schwartzwurtz, Betonicam und Agrimoniam, und siede die in gutem Wein, in einem neuen verdeckten Hafen, auf das 3. Theil, und wasche die Wunden damit zwey oder dreymal in einem Tage, es hilfet sehr bald. Probatum est.

Willst du das Glied-Wasser stillen.

Nimm Alaun, Silberglett und Gallus aa. 1. Loth, pülvere das klein, und thue es in die Wunden, laß das drinnen, weil es darinnen bleibt, wo es heraus fällt viel oder wenig, oder gar was dran bleibet, das laß bleiben, füll es mit einem frischem wieder aus, also daß du die Wunden gar nicht öffnest, noch aufthust, noch drein greifest, bis das Glied-Wasser bestehet. Item: Nimm Schwalbenwurtz, siede die in Wein oder Wasser, wische die Wunden 3. mal einen Tag damit, netze ein Tuch drein, binds ihm drüber, das Wasser soll allewege warm seyn. Prob. Oder nimm einen rauchen Apfel, so an dem Hagedorn wächst, laß ihn dürr werden, stoß ihn zu Pulver, und thue es in den Schaden. Oder nimm Heydnisch Wund-Kraut, siede das in Wein, in einem neuen verdeckten Hafen, daß es wol den 3ten Theil einsiedet, das stillt Vieh und Leuten das Glied-Wasser, so man die Wunden damit wäscht, wann es warm ist, es heilet also auch alle Wunden, es thut auch so viel, wenn mans trincket, ist probat.

Willst du einem Roß die Stropfen vertreiben.

So nimm Schwefel, pülvere ihn aufs kleineste als du kanst, und mische den mit

gesim-

geseimten Honig, und salbe das Roß damit an den Stopsen, thue ihm darnach nichts mehr in 3. oder 4. Wochen, bis ihm die Stopsen glatt abfället, darnach merck auf, ob ihm die Rüpfen wohl wieder wachsen, so salbe sie wieder wie vor, und hüt das Roß vor Koth und Wasser.

Wann ein Roß die Strupfen hat.

Das sind so lange Ruffen, wie es hiebey bezeichnet ist, an hintern und vordern Füssen; so sie eralten, so seyn sie aus der Massen hart zu vertreiben, sonderlich so man viel Artzney daran versucht hat; wenn sie aber neu seyn, so seyn sie eben zu vertreiben, wie davon von den Stopsen gesaget ist.

Wann ein Pferd straubhärig ist.

So nimm Terpentin, mische den mit gepülvertem kleinen Schwefel, und salbe es damit, und nimm darnach einen glüenden Stab Eisen an einem Ort, oder eine glüende Schmiede-Zange, und hebe sie hinzu, daß die Hitze wohl an die Salbe gehet, und sie wohl hinein kommt, heb das Eisen auch wohl hinan, und laß es also eine Woche oder 4. bleiben, und so es ihm nicht vergehen will, so thue es zum andern mal.

Ein Roß wird straubhärig.

Zum ersten auf den Ballen oder Fersen, darnach wächst hinum, scheib um und um, also wird ein Roß straubhärig auf den Preiß, etliches bis über den Kegel, eines oder 2. hab ich gekennet, die seyn straubhärig gewesen auf allen Vieren bis zum Knie, und rinnen ihm die Füsse, und stincken fast übel; das hab ich also vertrieben: Ich habe genommen Grünspan, Schwefel, Vitriol aa. 1. Loth, und habe das vermischt mit Honig, und ich habe dem Roß den Unflat mit der Hand weggestossen vom Fuß, und die Füsse mit der Salbe gesalbet, habe genommen ein glüendes Eisen, und habe ihn damit über die Salben eingetrücknet, habe es 3. oder 4. Wochen lassen gehen, und, wo es nothwendig, habe ich es wieder gesalbet.

Wann ein Roß rinnt.

So merck, wenn die Füsse tröpfeln und rinnen, so trockne sie ab mit einem Tuch, und salbe das Roß mit der Salben, die hiebevor stehet, auch mit Grünspan, Schwefel und Vitriol klein gepülvert und mit Honig vermischt, salbe die Rauden damit, und darnach salbe es; so die Rauden trocken worden, nimm Terpentin, und mische ihn mit Schwefel und salbe es wohl, wie hievon schon vorher von dem Straub-Haar gesagt ist. Probatum est.

Wann ein Pferd einen Ellenbug hat,

Soll man den Ellenbug wohl reiben, darnach mit einem Laß-Eisen picken, und mit einem Hammerstiel wohl klopfen, daß das Blut heraus komme, und wenig Saltz darauf gestreuet, daß es stärcker blute, nimm darnach einen Stab Eisen, oder die Eßschaufel oder sonst ein groß Eisen, solches glüend gemacht, und den Ellenbug

bug damit gebrennet, oder man muß die Ellenbug damit nicht anrühren, und man muß das heisse Eisen auch bald davon thun, und den Ellenbug mit der flachen Hand das Saltz wohl hinein gerieben. Darnach mach ein Pflaster: Rec. Vitriol, ungelöschten Kalck, Bolum Armen. und ein wenig Kupfer-Schlag, alles klein gepülvert, und mit dem Weissen von einem Ey einen Teig daraus gemacht, das reib ihm wohl mit der flachen Hand auf den Ellenbug, hebe das Eisen darnach hinzu, daß es wohl trucken werde, darnach reibe ihm des Teiges mehr hinan, und wärme es mit dem Eisen, bis daß dich begnügt, thue ihm darnach nichts mehr, laß damit gehen, bis es selbst abfällt.

Wann ein Roß anreicht.

So nimm eine gebratene Zwiebel, Schnecken und Regen-Würmer, das stoß alles durch einander, und mische das mit Butter-Schmaltz, thue es in eine Pfanne, laß wohl mit einander prägeln, und mit fest sieden, binds also warm dem Roß auf den Schaden. Prob. Item: Bohnen-Mehl und Gersten-Mehl, misch es mit Eßig und Honig, und binds ihm über. Oder: Nimm Eyer mit Schalen und allem, und binde es ihm über, oder nimm Saltz, und mache das heiß in einer Pfannen, und reib den Schaden wohl damit, und das Ubrige schütte auf einen wöllenen Hader, und binds ihm auf das wärmeste, als es erleiden mag; es ist auch gut, wo einem wehe ist, Vieh und Menschen, und was Mangel hat am Geäder.

Wenn ein Pferd vernagelt ist.

So schaue ihm auf, wie es sich hält mit den Füssen, setzt es den Fuß vor, und spreit ihn ferne von ihm, und zeucht ihn wieder zu ihm, und thut es oft, daß es keine Ruhe mit den Füssen hat, so schlage ihm die Adern, hat es nicht Eiter, so wird es Eiter gewinnen; setzt es aber den Fuß auf die Zehen, und hebt ihn auf über sich, und ist ihm der Fuß heiß, schlage ihm die Adern fest, und suche ihm Eiter.

Wann einem Roß der Kern schwindet.

So nimm die grünen Blätter von einem Seven-Baum, oder Sattel-Baum, und stoß die klein in einem Mörsel, und thue darnach gutes Schmeer dazu, und stoß wohl durch einander, legs ihm über den Kern es treibt ihn frey hinter sich; oder nimm die Salbe von Cantharides, salbe und legs ihm auf den Kern.

Vor den Wurm.

Nimm Arsenicum, so gelb, pülvere es aufs kleineste, nimm darnach Honig, und mache eine Salbe, führe daß Roß in den Noth-Stall, versorge es wohl, und brenne die größten neuen Schäden oder Beulen auf bis auf die Tiefe, mache Meissel aus hänfen Werg, die den gebrannten Löchern gemäß seyn, die beschmiere mit itzt gedachter Salbe, thue in ein jedes Löchlein einen Meissel, und laß solche 3. oder 4.

Tage

Tage darinnen, so fallen sie selbsten heraus, und heilen von ihm selbst so schöne, daß dem Pferde nicht ein Härlein mangelt; thue ihm sonst nichts, weder wenig noch viel. Du solst aber mercken, wenn du also brennest mit dem Arsenico, wie itzt gesagt ist, so solst du gar eben wahrnehmen der Glieder und auch der Flächs-Ader, daß du sie nicht berühresst mit dem Brenn-Eisen und Arsenicum; denn der Arsenicum frisset Fleisch und Blut, Haut und Haar, und wo es Glieder und Adern anrühret, möchte das Pferd lahm werden. Item: Wenn ein Roß den Wurm hat, so zeuch ihm die Maußpraten, und thue ihm nichts, weder wenig noch viel, weder salben noch waschen; denn es heilet schon von ihm selbst, und wenn der Schaden oder die Wunden von dem Maußpraten heilen und zudorren, so dorret der Wurm auch hin, und heilet das Roß. Mit diesem ist vielen geholffen worden. Oder: Nimm die Wurtzel von dem Kraut Claff, oder Claffter, so in dem Korn, auch in den Angern und an vielen andern Orten wächset, man soll sie aber nur im Korn graben, oder mit der Hand ausziehen, und zwar an St. Margrethen, ehe die Sonne aufgehet, und über ein Jahr behalten, und wenn du einem Roß den Wurm wilt wenden, so nimm ein meßing Becken, und fülle das halb mit Wasser, und thue die Wurtzel darein, und laß ein wenig weichen, darnach brich die Fasen davon, und brich die Wurtzel nach der Zwerch in 4. gleiche Theile, und wirf sie in das Wasser, darnach nimm ein Scheermesser, schneid dem Roß die Haut auf, auf dem Wange, als dem Roß der Zaum herab gehet von den Ohren, ein wenig unterhalb der Augen, und nimm darnach ein Höltzlein als einen kleinen Federkiel, stich damit zwischen Haut und Fleisch, und erledige so weit die Haut vom Fleisch, daß die 2. Theil der Wurtzel so weit hinein mögen, und auf der Seiten, wo man aufstützet, da schieb ein das oberste Theil, und das Mittel schieb an der Seiten ein, und die Wurtzel schwiert ihm aus, und wenn die Wurtzel in der Wunden anhebt zu dorren, so hebt der Wurm auch an zu dorren und zu heilen. Prob. Item: Rec. Quinquefolium (Fünf-Finger-Kraut) ist eine lange Wurtzel, nimm das 4te Theil davon, schiebe sie gebührend ein in den Backen, als wie vor gesaget ist. Probatum est. Oder: Nimm die Wurtzel von dem Wolfstreel oder Brüsten, das hat einen langen Stengel voller rauher Dornen, und zu oberst auch braune Kolben, und dieselbige Wurtzel habe ich auch also eingelegt, und hat mir ferner geholfen. Item: So es ihn erst bekommt, so seyn der Kräuter und Wurtzeln so viel, und auch andere Artzney alter Weiber und anderer Leute, die leichtlich davor helfen können, so der Schaden neu ist; wenn aber der Schaden alt wird, so glaub ich, daß keine bessere Artzney sey, denn mit dem Arsenico, als hiebevor beschrieben stehet, und mit demselben seyn die meisten und grösten Schäden geheilet worden. Prob. Etliche halten viel vom Täschel-Kraut, das geben sie dem Roß im Futter. Item Fahrenwurtz der langen, die hat aus der massen viel Wurtzeln, die mache zu Pulver, und giebs dem Roß im Futter, Prob.

Wann

Digitized by Google

Wann ein Pferd mönig ist.

Das geschicht von einiger zufälliger Sucht, so geschwellen ihm gemeiniglich die Augen, rinnen ihme, und gehen ihm aus beyden Augen dicke Fell, die seyn dunckel, weiß, und unten sind sie mit schwartz und zu Zeiten mit Blut oder Blut-Farb vermischt, so vermeynen diejenigen, so es nicht verstehen, es sey in die Augen geschlagen oder gestossen, wollen demnach mit scharfer Artzney die Fell abtreiben, und wird der Schaden hernach desto ärger, denn ob man einem mönigen Pferde nichts thut, so gehet es von ihm selbsten hin. Wenn es nun mönig wird, so thue ihm bey Leibe nichts in die Augen, und absonderlich nichts scharfes, oder nimm das Weisse von einem neu gelegten Ey, und reib ihm das aussen auf, und um das Auge, und laß daran einen Tag und eine Nacht, des Morgens wasche ihm sauber aus, mit einem schönen lauen Wasser, und so es trocken wird, so thue ihm wieder eines über, das 5. oder 6. Tage. Prob. Und nachdem das Auge nicht lichte will werden, so nimm der rothen Corallen, und lege sie auf ein heiß Eisen, aber nicht glüend, bis sie weiß werden, und mache sie zum subtilen Pulver, und thue es ihm darein; dis Pulver ist zu allen Fällen und Kranckheiten der Augen sehr gut. Probatum est.

Zu der itztgemeldten Kranckheit und andern Schäden der Augen.

Nimm die Blüth von dem Kraut, Chamædrys oder Quercula minor genannt, dörre sie am Schatten, und mache sie zu Pulver, und thue es dem Roß in die Augen. Diese 2. Stück habe ich fürwahr besser nie versucht, denn dieses und die rothen Corallen.

So ein Roß in ein Auge geschlagen, mit einem Strohhalm gestochen oder sonst wund wird.

Dem sprütze man Malvasier ein, es kan nichts bessers unter der Sonne seyn. Oder: Gehet ihm ein Fell über, so hüte dich, und thue ihm nichts an dem Auge, aber salbe es mit dem Weissen vom Ey, als zuvor gesaget ist, also habe ich grosse Schäden damit geheilet. Item: Wenn sich ein Roß mit einem Halm sticht, oder schlägt ein Reiß in ein Auge, oder wird mit einem Prügel in ein Auge geschlagen, oder mit einer Geissel, Ruthen rc. dem soll man gar nichts in die Augen thun, denn sie seyn ihm verwundt, und wo man ihm was scharfes oder bittres drein thut, so wird der Schaden nur grösser, aber von aussen salbe es mit dem Weissen vom Ey, und nimm von dem Kraut Scabiosa den Saft, und salbe es alle Tage 2. oder 3. mal damit um die Augen, oder siede das Kraut, und wasche es mit dem Wasser. Probatum est.

Wann ein Roß rehe wird.

Das geschicht aus grosser Müdigkeit oder Aeusserung des Geäders, und das kommt aus Versehrung des Hufs, als ob einem Roß die Hufen zu hart seyn, wo

wo mans beschlagen hat, oder bey den Solen zu harte auflegen, oder ob ihm die Huf vornen zu kurtz abgehauen, oder sie die Nägel drücken, oder so ein Roß zu viel Horn hat, daß es das Horn druckt, und zu Zeiten, wenn ein Roß dünnen Huf hat, und kommt ihm ein zähes leimigtes Koth in die Huf, und wird darinnen hart, daß das Roß hart drauf gehet, und aus den Ursachen einer oder mehr, so verschlägt ein Roß und verletzt das Geäder, daß es ihme gantz hitzig wird, und wenn es über solche Versehrung und Schmertzen ferner gehen muß, je mehr und hefftiger wird es wehetagen, und von solchen Schmertzen wird ein Roß an seinem gantzen Leibe hitzig, und so es denn in ein Wasser kommt, und trincket hitzig das kalte Wasser, so schlägts ihm zwischen Haut und Fleisch, absonderlich zu dem grossen Schmertzen und Hitze, die ein Roß in den Schenckeln hat 2c. Wenn nun ein Roß also rehe wird, und noch warm ist, daß es darüber noch nicht erkaltet oder erstarret ist, so kan man ihm gar gut helfen, wenn ihm nur beyde Adern auf den Bügen gelassen werden, und selbige wohl bluten, darnach nehme man 2. oder 3. Hände voll gute gesetzte Aschen (die findest du bey jedem Kürschner, so es Noth thut,) 12. oder 14. Eyer und 1. Quart Eßig, und eine Hand voll Gersten-Mehl, das mische alles durch einander, und mache einen Satz daraus, und setze dem Roß damit ein, und laß also stehen bis an dritten Tag, so reite es, wohin du willst. Probatum. Oder: Will einer einem solchen Pferde helfen, das muß geschehen mit grosser Mühe; du solst dem Pferde lassen, wie vor gesaget ist, auf dem Bug an beyden Adern, und sollst es am ersten umjagen, heiß dir einen nachtreiben mit einer guten Geissel, und laß dich das Roß nicht erbarmen, bis es schwitzend wird, und gar wohl erwarmet, und stell über jeden Fuß zween starcke Leute, wenn einer reibt, daß der ander raste, also daß sie das Roß aus der massen wohl reiben mit dem Blut, und den mehren Theil aufwärts gegen das Haar, und also weit als beyde Buge seyn, und um die Brust zwischen den Füssen, und zum letzten also starck mit dem Einsatz, der da oben beschrieben ist, und laß darinnen 3. Tage stehen, darnach wasche ihm den Einsatz abe mit einer guten scharfen Lauge, und reibe ihm den Schenckel auch wohl damit, darnach nimm Schwartz-Wurtzel, Seven-Baum und Camillen, eines so viel als des andern, und stosse die alle mit einander, und siede in Schweinen-Schmaltz, reibe das Pferd, und salbe es alle Tage 2. mal damit, und das thue 8. Tage oder länger.

Wann ein Pferd zu rehe wird.

So brich ihm die Eisen ab, und hefte es ihme wieder auf, beschneide ihm den Huf nicht, schlage ihm ein mit einem frischen Küh-Dreck, das zeucht ihme die Hitze aus, kühlet ihm den Huf; denn wenn man ihme die Huf beschneidet, da es erst zu rehe wird, daß ihm die Hitze aus den Füssen kommt, durch das Lassen und Einsatz, so stehen ihm die Hufe auf, und wird das Roß satthüfig und verdirbt.

Vor die krancken Augen der Pferde.

Nimm Muscheln, die bey den Wassern liegen, und brenne sie auf Kohlen, und zeuch die äussere Haut herab bis auf das Mittel, das ist weiß, das behalt, darzu nimm Ingwer und Gallitzenstein, alles gleich, stoß es klein, und siebe es durch ein weisses Tuch, und blas dem Pferde mit einem Federkiel in die Augen, so werden die Augen schön, es hilft auch vor die Felle in Augen.

So ein Pferd triefende Augen hat,

So schlage dem Pferde die Adern oben auf den Augen an beyden Seiten, laß das Blut wohl gehen, es gewinnet eine dürre Haut davon. Probatum. Oder: Nimm Honigseim und weissen Gallitzenstein, und sied das unter einander, und salbe dem Pferde die Augen damit.

Wider den Geschwulst.

Nimm alt Schmeer, das mache heiß, und schmiere das Pferd damit aufs heisseste, als es erleiden mag, darnach nimm Nachtschatten, das sied in einem neuen Hafen, und binde es darüber, oder nimm Attichkraut wohl gestossen, das Wasser thue auf die Geschwulst, oder nimm Geiß-Milch mit starckem Eßig, mit Gersten-Mehl angemacht als ein Teig, das thue des Tages 2. mal drüber. Prob. Ist das Roß aber unter dem Bauch geschwollen, so nimm ein neues Garn, siede es, und lege es dem Rosse auf die Geschwulst alle Tage 2. mal. Probatum est.

So einem Pferde der Wurm wächst.

Der hebt sich an dem Zagel an, an dem Geschröt, das solst du also erkennen, so sich das Roß reibt an der Wand, so greifest du den Wurm als eine Nuß, da thue die Haut auf mit einem scharfen Messer, und reibe ihm darein Grünspan mit einem wenig Bilsen-Saamen, so stirbt der Wurm.

Von der Wasser-Wind- und Futter-Rehe.

Die Wasser-Rehe magst du bey den triefenden Nasen-Löchern erkennen, dem laß an dem Hals Ader, darnach gieb ihm Wermuth mit Entzian und Eisen-Kraut. Die Wind-Rehe solst du also erkennen, ob es Hertzschlächtig sey, dem laß zwischen den Augen und Ohren zur Ader. Die Futter-Rehe mercke dabey, es blähet sich und recket alle viere von sich, dem stosse Seifen in den Leib.

Se ein Pferd erschrocken in allen Vieren.

Nimm Knoblauch und Eßig durch einander, stoß in einem Mörsel, reibe ihm die Beine damit 2. oder 3. mal, und reite es denn um, daß es erhitzt, decke es warm zu, es wird zur Hand besser. Probat.

So ein Roß hinckt auf allen Vieren.

Nimm Hanf-Werg, feuchte das mit Eyerklar, und schlag ihm das um die Huf, daran es hinckt, und beschlage ihn, dann ihm wird zu Hand besser; so es aber auf allen Vieren hincket, so nimm rein Burg-Schmeer oder Speck, und Knob-

lauch

lauch wohl geschälet, aa. 1. Loth, stoß wohl, bis es zähe wird, schmiere das Roß damit, an allen Vieren gegen dem Haar, es hilft.

So eines straub-füßig ist.

Rec. Kalck, Baum-Oel und gut Wagenschmeer aa. 1. Loth, siede es unter einander, und binde das Pferd über den Schenckel.

So eines Huf-Zwang hat.

Sied Weitzen mit Schmaltz, daß er weich werde, stoß ihn denn, und binde es dem Pferde über den Huf mit einem wöllenem Tuche. Oder auch Linsen und alt Schmeer.

Daß die Hufe wachsen.

Mache einen Leim mit Küh-Koth und Lein-Oel, und schlage ihm damit ein, und laß das Roß darinnen stehen, die Hüfe wachsen sehr davon; so du aber harte Hüfe machen wilt, so nimm Zucker, und streue das in die Hüfe, das macht sie fast harte.

So ein Pferd vollhüfig ist.

Nimm Huflattig mit der Wurtzel, stoß die in einem Mörsel gar wohl, nimm alsdenn alt Schmeer darunter, schmiere die Huf damit; so sie trucken werden, so wachsen die Huf, und wehrt das Reissen.

Wann ein Pferd vernagelt ist.

So nimm das Eisen ab, und nimm Hirsen, der wohl gesotten ist, mit altem Schmeer, und binds dem Pferde drauf, oder wilt du den Nagel wissen, so gieß dem Pferde kalt Wasser auf den Huf, welcher denn am ersten trucken wird, da zeuch den Nagel heraus. Probatum est.

So ein Pferd Hartschlächtig wird.

Nimm Entzian mit gesaltzenem Wein, das gieß dem Pferde 3. oder 4. Tage in den Hals, und gieb ihm anders nichts zu essen als Roggen-Kleyen, oder nimm Wegewart, und gieb sie dem Pferde 3. oder 4. Tage zu Nutzen, man mag ihm auch den Spaten schlagen, und das thue 3. mal, oder nimm einen Becher voll Eßig, und 1. Viertels-Pf. eines Bechers mit Saltz, das mache lauligt, und gieß dem Pferde in den Hals 9. oder 10. Tage, so wird es gesund. Oder du magst diese Artzney versuchen: Nimm einen Ameis-Haufen, das siede alles mit einander, laß es erkalten, und giebs dem Pferde ins Futter, doch siede es zuvor im Wasser, gieb ihm das auch zu trincken, oder nimm einen Igel, und brenne den zu Pulver, und gieb ihm das 3. Tage zu fressen. Probatum est.

Wann einem Pferde die Lunge zusammen zeucht, und das Hertz blutet.

So nimm Brunnkresse, die zermülbet ist, das gieb dem Pferde zu fressen, es wird gesund davon.

Von der Ruhr oder Auszwang.

Nimm einen Fisch, und wirf das Eingeweide hin, und trockne den Fisch im Rauch, und gieb ihm denn den Fisch in Futter, so verstehet es bald.

So ein Roß nicht stallen mag.

Nimm Wein und Lorbeern, und stosse die klein, oder nimm Seifen und stoß dem Pferd hinten in Leib einen Tag 2. oder 3. mal, es wird gesund. Oder man mag ihm Mangold zu fressen geben. Oder: Honig und Pfeffer unter einander gemischt, dem Pferde in den Schlauch gestrichen.

Wann ein Pferd Blut stallet.

Dem laß 3. Morgen nach einander zu beyden Sparr-Adern, es wird gesund. Oder: Nimm Rautensaft, temperire den mit Wein und Eßig, gieb das dem Pferd 8. Tage unter einander zu trincken.

Vor die Gelbesucht der Pferde.

Nimm das Weisse von 20. Eyern, Wegrich und Gauchheil, eines so viel als des andern, Hunds-Koth und Seifen klein gestossen, gieß solches dem Pferde in den Hals, oder gieb ihm Rennmagen zu fressen 3. Morgen zu einem Brod, so rinnet es von ihm ab. Probatum est.

Vor das wilde Fleisch.

Wasche ihm die Wunden mit Wein, darinn Nessel-Saamen gesotten ist, und wirf Grünspan drauf, es heilet. Oder: Nimm gepülverten Grünspan, thue ihn in einen guten Wein-Eßig und wasche das Pferd damit. Oder: Nimm alt Schmeer, Schwefel und Queckfilber, mache es zu einer Salben, und schmiere den Schaden damit, es hilft.

Von der Mauchen.

Die Stäte der Mauch soll man stetiglich brennen mit heissen Eisen, darnach picke es mit einer Flitten, darauf lege Roggen-Brod mit Saltz, doch warm darauf, laß Tag und Nacht liegen, darnach wirf Grünspan darein, oder nimm Seifen, Pech, weiß Hartz und Menschen-Koth, mische das unter einander, und thue es dem Pferde also warm darauf, und so es erkältet, so schlage es ihm wieder herab, salbe ihm dann den Schaden mit Honig und Baum-Oel unter einander, bis das Haar wächset. Probatum est.

Wann ein Pferd schüppig ist.

Wasche die Stäte, da es also schüppig ist, mit Harn und mit guter Laugen, nimm denn Sauerteig, und binds ihm drauf 3. Tage.

Vor die Lauter-stall.

Gieb ihm geriebene Kreiden zu trincken, Eisen-Kraut und Ingwer gestossen, mit Eßig eingegossen.

Vor die Rappen.

Nimm Kalck und neu-gelegt Eyerklar, thue es unter einander, und scheere ihm das Haar ab, und binde es drauf, oder nimm rein Burg-Schmeer, Lorbeer, Queck-silber, 2. Stücklein Nieswurtzel, und salbe das Pferd damit.

Vor die Floß-Gallen.

Ist sie ausserhalb des Beines, so brenne sie mit einem glüenden Eisen, darnach le-ge Roggen-Brod, so aus dem Backofen kommt, also heiß drauf, und laß es darauf liegen, 3. Tag und Nacht, darnach nimm alt Schmeer, Schwefel, Pech und Tannen-Blätter, und mische es durch einander, und salbe das Pferd damit, oder nimm Schäffen-Zeug, mache das naß, und umwinde die Gallen damit. Probatum est.

Vor den Gallen im Munde.

Laß dem Pferde unter der Zungen zur Ader, und laß ein gut Theil Blut lauffen, reibe ihm das Maul mit Saltz und Weinstein, aa. 1. Loth gemischt mit gutem Wein und Eßig, oder schneide sie heraus mit einem krummen Eisen, reibe denn die vorige Temperatur darinn, ist ihme aber der Rachen geschwollen, so schneid ihm Gallen nach der Läng, und reibe ihm die Wunden sehr mit eingeriebenem Saltz.

So ein Pferd geschossen wird, daß man den Pfeil nicht gewinnen mag.

Nimm Korn-Wurtzel, siede die und binde sie auf. Oder: Nimm Haasen-Schmeer und Krebse, stoß das unter einander, binds dem Pferd auf die Wunden, so ziehet es den Pfeil heraus. Probatum.

Wenn ein Pferd einen harten Athem hat.

Dörre Leinsaamen in einem Ofen, stoß ihn darnach klein, und gieb dem Pferde im Futter zu fressen, 2. Theil desselben Mehls, mit dem dritten Theil Entzian, es gewinnet guten Athem.

Von dem Auswurf der Thielen.

Nimm eines harten Brodes Brosam, gemischt mit Saltze, und binde das darauf, darnach salbe ihm die Huf mit Baumöl, bis es heilet.

Vor den Eurfay.

Nimm Honig und Knoblauch, stoß es durch einander, und binde es dem Pferde darauf.

Vor den Bruch unter dem Sattel.

So pülvere Hecht-Bein und Grünspan, das mache alles zu Pulver, und wirf alle Tage von solchem 2. mal etwas drein, und wasche es je des andern Tages mit Laugen, oder Bruntz-Wasser aus, must du aber aus Noth reiten, so mache einen Kuchen von Semmelmehl gewollen, mit einem Weissen von Ey, den lege darüber. Probatum.

Von der Brust-Strenge.

Nimm Hunds-Koth und mische Hanf-Oel dazu, salbe dem Roß die Adern an der Brust, es wird davon gesund.

Von Bein-Wachs, oder Ueberbein.

Nimm Semmelmehl und mache einen Teig daraus, und binde es dem Pferd über das Bein, 3. Tage, und so am vierdten die Haut nicht offen oben am Beine ist, so öffne du sie, binde ihm denn Säukoth und Semmelmehl darüber mit nüchternem Speichel angemacht, über 3. oder 4. Tage lediget sich das Ueberbein von ihm selber von dem Schienbeine hinweg. Probatum est.

Wann ein Pferd einen Ellenbug hat.

Zerlaß Unschlitt in einem Tiegel, und nimm ein Tüchlein an ein Holtz, so dicke als ein Daumen, das stoß in das siedende Unschlitt, bestreich das um und um, auf dem Ellenbuge, brenne da die Stäte damit so lange, bis das Haar abgehet, das thue 3. Tage, laß das Pferd in kein Wasser gehen, darnach schmier es unterhalb des Brandtes, bey 8. Tagen, es hilft. Oder: Nimm das Weisse von einem Ey und Kalck, mache ein Pflaster daraus.

Schwindet einem Pferde der Bug.

Nimm Knoblauch je mehr je besser, das Kraut Bachbraun, junge Hollunder-Blätter, rein Börger-Schmeer und Saltz, das alles temperire unter einander, und schlag dem Pferde damit ein, so bist du gewiß, daß ihm der Kern nicht schwindet, und der Ober-Schaden zerläßt sich auch. Dieweil du ihm nun einschlägest, so salbe ihm auch den Ober-Schaden oft mit rein Börger-Schmeer darunter Hirsch-Unschlitt zulassen sey.

Eine Pferde-Purgantz.

Nimm Mangol-Blätter, sied sie wohl in Milch, und thue sie denn heraus, bind das Pferd mit dem Kopf in die Höhe, und gieß ihm das ein, laß 4. Stunden weder essen noch trincken, darnach nimm häseln Pappeln und jung häseln Laub, das zerstoß, und gieß daran geringen Wein, laß es wohl sieden, und darnach lauligt werden, und giebs ihm auch ein, und decke es wohl warm zu, darnach reite es ins Feld, es reiniget sich zur Hand, darnach gieb ihm ziemlich Futter.

Wenn ein Pferd was giftiges gefressen, Spinne, Roß-Käfer oder sonst böse Ungezieffer.

So laß das Roß starck laufen, und renne, bis es sich erwärmet und schwitzt, darnach laß ihm das Blut am Gaumen, und schütte ihm solches, weil es noch warm ist, wieder in den Hals, koche auch Lauch, oder Zwiebeln und Korn mit einander, und gieb es ihm zu fressen.

Frisset ein Pferd Leim oder Erden, und wird mäßig und mager.

Nimm Seven-Baum, Wegewart-Kraut, und die Wurtzel von rothen Büchen,

Büchen, das alles hacke und giebs unter dem Futter, mit gesaltzenem Wasser. Probatum est.

Wund-Salbe.

Nimm Tannen-Pech, Wachs, Schaafunschlitt aa. 1. Pf. Honig 1. Vierling, das alles siede in einem glasirten Topfe, damit salbe den Schaden, wo es wund ist, du wendest auch damit Haar-Klüfte, oder nimm Schwalben-Wurtzel, siede sie, und wasche die Wunde damit. Probatum est.

Eine Salbe vor alle Wunden und Brüche.

Nimm für 1. Vierling Hirschunschlitt, für 1. Vierling rindern Marck, Hunde-Schmaltz, Terpentin 1. Pf. anderthalb Pfund Baumöl, das alles siede durch einander und laß erkalten.

Eine Etz-Salbe.

Nimm 2. Loth Grünspan, 1. Loth Gallus, 1. Loth Alaun, stoß die klein zu Pulver, nimm für 1. Vierling weiß Hartz, und 1. Pfund Baumöl, diese Stück siede alle durch einander, das wehret auch dem wilden Fleisch.

Ein gut Pulver zu allen Brüchen.

Nimm Steinklar und mache das zu Pulver, oder nimm Zeitlosen-Wurtzel, dörre die und machs zu Pulver, das beisset alles faules Fleisch heraus, oder nimm gelöschten Kalck und Honig, mache einen Teig daraus, brenne den in einen Back-Ofen, und stoß ihn zu Pulver.

Eine gute Horn-Salbe.

Nimm Schaaf-Unschlitt, weiß Tannen-Pech, aa. 1. Loth Wachs, Wagenschmier aa. 1. Pf. Vierling, siede alles wohl, und stelle es in kalt Wasser, und rühre es, bis es gestehet. Probatum est.

So ein Gaul geschwollen ist am Bauch oder Geschröte.

Nimm ein rüpfings grünes Garn, das erst von der Spindel hergehet, und sied es in einer Pfannen, oder in einem neuen Hafen, bind es dem Gaul über die Geschwulst, das thue 8. Tage, und allwegen grünes Garn, es geneset der Gaul davon, wenn auch das Geschröt zu hart und zu groß, so nimm neue Butter im Mayen, die nicht gewässert ist, und schmiere den Gaul damit, es lindert und zeucht die Geschulst aus dem Bauch.

So ein Gaul nicht stallet, oder Blut stallet.

Nimm Liebstöckel und Rauten, und trucke den Saft daraus, und thue daran Wein und Eßig, und giebs dem Pferde 5. oder 6. Tage zu trincken, alle Tage gegen den Mittag, und laß ihm die Spann-Adern auf beyden Seiten, das thue ohngefehr 2. oder 3. mal aufs meiste, der Gaul wird gesund.

Digitized by Google

So ein Gaul in einen Dorn getreten.

Wann der Dorn nicht gewonnen werden kan, so nimm Haasen-Schmaltz und Korn-Wurtzel, 3. oder 4. lebendige Krebse, das stosse unter einander in einem Mörser, und binds ihm auf den Schaden, so zeucht es ihm den Dorn oder Pfeil heraus; wenn auch ein Gaul an dem Zagel wund wird, so nimm nur Alaun, Brunkressen-Kraut, und siede das in einem Hafen, der neu ist, und binde es dem Gaul über aufs heisseste, so ers erleiden mag, das ist probiret.

Wann ein Gaul athmig ist.

So nimm häseln Zäpfelin und Linsen-Saamen, und dörre das wohl, und stoß darnach in einem Mörser, und gieb es dem Gaul unter das Futter, zwey Theil desselbigen Mehls, das dritte Theil Futter mit Entzian, so gewinnets guten Athem. Probatum est.

So ein Roß geschwöllt oder gedruckt ist unter dem Sattel oder sonst aufbricht, oder anderswo ein Rauden an ihm hat.

Nimm Huf-Blätter und wasche die damit, und schmiere es mit Gänse-Schmaltz um die Ruffen, und um die Rauden, und so du alles thust, so nimm Wein-Stein und streu ihn darauf, oder nimm alt gebrannt Solen-Leder, und mache das Pulver, und streue es dem Roß in die Bucker, es wird gesund, ob es schon wild Fleisch hätte, so streue ihm Spangrün darein, oder Gauchheil-Saft, so genesel es.

So ein Roß wild Fleisch in den Wunden hat.

Dem streu Grünspan dick drein, und wasche es oft mit Wein ab, darinn Nessel-Saamen gesotten, so werden die Wunden frisch und heil.

Wann ein Roß die Harn-Winde hat.

Stoß ein Loth Lorbeern zu Pulver, und mische die mit Knoblauch, und mit einem Becher Wein, und laß es lauligt werden, und gieß dem Roß in den Hals. Oder zeuch es in einen Schaafstall, daß ihm der Dunst in die Gemächter gehe, so wirds zur Hand stallen. Probatum est.

Ein bewährter Einsatz zu den Rossen.

Nimm Drachen-Blut 6. Loth, Bolus Armen. 11. Pf. Terpentin, 1. Pf. 1. Maaß Eßig, für 1. fl. Brandtewein, 2. Gauffen Aschen, Mehl, so viel du bedarfst, 10. oder 12. Eyer, laß ihm 2. Bug-Adern schlagen; hast du aber nicht genug zum Anstreichen, so schlag die zwey Spann-Adern und den Preiß aller durch einander, streichs dem Gaul an den Bieren an.

Vor das Schwinden.

Nimm 1. Pf. alt Schmeer, eine gute Hand voll Hütternesseln, eine Hand voll Knoblauch, 4. oder 5. lebendige Krebse, alles unter einander klein gestossen, dem Pferde auswürcken lassen, und ihm damit warm oder kalt eingeschlagen, es hilft.

Eine

Eine gewisse Kunst vor die Rehe, kommt von Graf Adolphen von Nassau.

Nimm guten frischen Bibergeil 6. Loth, Lorbeern von den besten 6. Loth, des besten Theriacks 6. Loth, alsdenn Apothecker-weise unter einander temperirt, in eine blecherne Büchse gethan, und so ein Pferd zu rehe wird, soll man nehmen anderthalb Loth dieser Lattwerge, und dem Pferde mit einem rechten Maaß rothen oder weissen Wein, ein wenig gewärmet eingiessen, darnach das Pferd aufgeheftet, und 3. oder 4. Stunden also aufgeheftet stehen lassen, und wenn dieses dem Pferd eingegeben ist, soll man von Stund an ein Leilach, in kalt Brunn-Wasser genetzt, dem Gaul also naß auflegen, daß das Pferd schwitzend werde, und wenn es die obgemeldte Stunden gestanden, so mag mans wiederum anlegen, und ein wenig Futter geben, aber man soll das Pferd darnach 8. Tage warm träncken. Probatum est.

Ein stätig Pferd zurecht zubringen.

Laß dir einen Zaum aus einer Wolfs-Haut zubereiten, so kanst du das Pferd gut reiten, in das Gebiß aber knüpfe man von Chameleonte nigro oder Eberwurtzel, sonderlich die in ihrer Exaltation, und balsamischer Zeit, als zwischen zween Frauen-Tagen, um den Herbst gegraben sey, so kan dir kein Mensch gleich reiten, noch mit einem Roß dich erjagen.

Welchem Pferde der Lays wächst.

Nim ein glüend Eisen, und brenne ihm eines Strohhalms tief ins Fleisch, zerlaß Schweinen-Speck, und thue ihm den warm hinein. Probatum est.

Eine Kunst für die Augen.

Nimm für 6. Pf. Gallitzenstein, 2. Nußschaalen voll Wein-Eßig, laß den Gallitzenstein in dem Weine zergehen, für 6. Pf. Nichts aus der Apotheck, einer Nuß groß Jungfern-Honig, für 6. Pf. Baumöl, einer welschen Nuß groß Gänse-Schmaltz, das alles in den zerriebenen Gallitzenstein mit dem Eßig in ein gläsernes Geschirr gethan, hinter einen warmen Ofen oder an der Sonnen distilliret, das wird einem Oel gleich, dem Pferde allewege vor angehendem neuen Licht mit einer Tauben und kleiner andern Feder, in die Augen gestrichen, und so einem Pferd der Aug-Apfel noch gantz und unversehrt ist, so hilft es gewiß, und man kan also einem Pferde die bösen Augen ein gantz Jahr aufhalten.

Vor den Horn-Kluft.

Schabe ihm die Horn-Kluft und saubere es aus, damit kein Koth darinnen bleibe, darnach nimm Bock-Unschlitt, Terpentin, weiß Hartz, gebeert Wachs, und ein Glas voll Baumöl, das alles laß beym Feuer in einer Pfannen zergehen, laß es kalt werden, damit schmiere den Huf und streiche die Kluft voller Salben, damit kein Koth darein komme. Probatum est.

Wann einem Pferde der Kern schwindet.

Nimm Lein-Saamen, Knoblauch, Seven-Baum und alt Schmeer, stoß es durch einander, laß den Gaul denn schneiden, und damit einschlagen, oder nimm Bock-Unschlitt, Mayen-Butter, weissen Hunds-Dreck, gestossen Hörn, das zerlaß unter einander, und damit einschlagen. Ist auch gut, wenn ein Pferd kein Blut in Hüfen hat. Oder: Nimm Hüner-Koth, weiche ihn in einen neuen Hafen, und schlage dem Pferde damit ein, so wächst ihm der Kern. Oder: Nimm Brandtewein und 1. Loth klein gestossenen Grünspan, legs auf den Kern mit Hanfenwerg. Probatum est.

Wann ein Pferd nicht stallen kan.

Nimm wohl geriebenen Safran und ein wenig Eßig, und nimm ein wenig Rost von Eisen, gieß es dem Pferde in den Hals, es stallet in einer Viertel-Stunde. Härings-Seelen zu Pulver gedörrt, im Futter oder sonst eingegeben.

So einem Pferd die Strahlen faulen.

Nimm heissen Eßig, damit wasche ihm die Strahlen, und nimm heisse Aschen, und streu es ihm alle Tage einmal hinein, so heilet es. Oder: Nimm das Weisse von einem Ey und gebrannten Alaun darunter, netze Werg und binde es ihm darüber.

Vor die Rehe.

Wann ein Pferd zu rehe ist, es sey vom Futter, Trincken oder Wind-Rehe, so nimm 1. Loth Lorbeern, Muscaten und Ingwer, Weyrauch aa. auch ein Loth, das Weisse von 2. Eyern, dazu ein recht Maaß guten Wein, den lauligt gemacht, und die andern Stück zu Pulver gestossen, in den Wein gethan, dem Pferd eingeschüttet, darnach die Eisen hart aufgezogen, ein Leilach in frisch kalt Brunn-Wasser getunckt, dem Pferde umgeschlagen, und wenn es trocken wird, noch einmal genetzt und wieder umgeschlagen, das thue nur zweymal. Oder: Reib ihm die Adern und Beine an allen Vieren wohl, reite es warm, und so mans träncket, soll man es mit lauligtem Wasser träncken, und Kleyen darein thun. Probatum.

Vor die Horn-Kluft.

Nimm einen alten Stiefel oder einen alten Sack, thue Küh-Dreck darein, gieß ein wenig Leinöl dazu, und stell des Rosses Füsse darein, es gewinnet gute Hüfe.

Wann ein Pferd rotzig ist.

Nimm 1. Pf. Baumöl, für einen Vierling Quecksilber, sied es gar wohl in einer Pfannen, laß es darnach wieder kalt werden, und gieß dem Rosse in die Nasen-Löcher, so wirds gesund. Item: Operment und Schwefel, wirfs auf glühende Kohlen, laß das Pferd den Rauch in die Nasen-Löcher empfahen, es zertheilet die erfrorne Feuchtigkeit im Gehirn, und macht sie desto mehr wieder fliessend.

Wann ein Roß gespaltene Füsse hat.

Mache ihm den Spalt rein, und lege ihm warm Mehl mit Eyweiß als ein Pflaster auf den Spalt, es heilet schön, und macht es sauber.

Vor die Rappen.

Reben-Aschen, Linden-Kohlen, aa. 1. Loth 1. Theil, Schwefel 2. Theil, reib alles durch einander, und temperire es mit Eyweiß, das schmiere auf die Rappen. Probatum est.

So ein Roß hincket, und du erkennest, daß ein Bluts-Tropfen zwischen Haut und Fleisch kommen.

Roggen-Mehl und Ziegen-Milch, rührs unter einander zu einem Brey, darnach stoß auch Safran darein, thue darnach diesen Brey in einen Haasen-Balg, und binds dem Pferde über, da es den Schaden hat, du magst aber zuvor das Haar abscheeren. Probatum est.

Wann sich ein Roß im Geäder rührt.

Nimm ein ächt Maaß Hunds-Schmaltz, für 1. Vierling Leinöl, für 2. Pf. Honig, zerlaß das unter einander, doch laß es nicht sieden, damit schmiere das Pferd.

Eine gute Salbe zu offenen Schäden.

Nimm 2. Loth Terpentin, für 1. Vierling Wachs, 1. Vierling unzerlassene Butter, 1. Vierling eines Seidleins Bircken-Wasser, das im Frühling, wenn der Saft ins Holtz kommt, gesammlet, thu es zusammen in einen Hafen, darnach nimm eine Hand voll Wacholderbeern aa. 1. Hand voll Schwartzwurtz, stoß es im Mörser gantz klein, thue es auch in den Hafen, laß es unter einander sieden, rühre es wohl, seige es durch ein Tuch, und wenn es will zu dicke werden, so gieß süssen Milch-Rohm darein, laß kalt werden, damit schmiere den Schaden, es heilet, und bleibet die Salbe etliche Jahre gut. Oder: Jung Bienen-Honig, Queckfilber, Sublimat eine halbe Untze, Sal. eine halbe Untze.

Wann ein Mensch oder Roß an einem Schenckel sehr geschwollen ist.

Nimm Benedictenwurtzel und Schwartzwurtzel, das sied in Brunnenwasser, mit dem Wasser wasche die Geschwulst, reibs wohl hinein, nimm darnach Weitzen-Kleyen, röste die in gutem sauren Eßig, binde es gar warm auf die Geschwulst, sie vergehet bald.

Eine gute Schwind-Salbe.

Nimm Venedisch Glas, stoß es klein, für einen Kreutzer Althäa, für einen halben Batzen Terpentin und Pferde-Schmaltz, das mache zu einer Salben, und wenn du das Roß schmieren wilt, so laß es warm werden, thue einen ledernen Handschuh an, und schmiere die Salben wohl hinein an der Sonnen, oder

gegen ein heisses Schien-Eisen; doch ehe du das Roß schmierest, so picke es zuvor mit einem Las-Eisen.

Vor das Kern-Schwinden.

Man soll nehmen die kleinen Abschnittlein, so die Sattler von dem Leder abschneiden, und sonsten hinweg werfen, eine Hand voll, oder so viel zum Umschlag vonnöthen, dieselben in einem Pfännlein im Fischthran rösten, und alsdenn dem Rosse damit einschlagen, so warm du es an der Hand erleiden kanst, soll den Kern gewaltig wachsend machen; diesen Einschlag brauch, bis du ein Genügen hast, und Kern genug findest; es muß von dem weissen Leder seyn. Probatum est

Vor hitzige Geschwulst ein köstlicher Umschlag.

Mische unter 1. Quart Brandtewein für 4. oder 5. Gr. Campher, und schlage den darauf, mit einem darein eingetunckten Lumpen. Ist auch den Menschen vor die Rosen sehr gut, kan ohn einiges Bedencken aufgeschlagen werden. Probatum est.

Eine vortreffliche grüne Huf-Salbe, so ein Pferd auf der Kronen einen Schaden hat.

Nimm gebrannten gestossenen Alaun 6. Loth, Baumöl 3. Loth, Grünspan 2. Loth, Terpentin 1. Viertel Pfund, gelb Wachs 1. Viertel Pfund, Terpentin-Oel ein halb Loth, Bock-Unschlitt 6. Loth, Wachs-Oel 3. Loth.

Vor die Hitze in Hüfen.

Nimm Liebstöckel und Schellkraut, zerstoß es auf 2. Steinen, vermisch es mit Küh-Koth, schlags dem Rosse ein.

Vor die Hitze und Geschwulst.

Nimm Backofen-Leim mit rothen Bolus und Eßig, in der Dicke eines Breyes vermischet und aufgeleget.

Vor den Husten, auch wohl Drüsen der Pferde.

Nimm Alantwurtzel, koche die wohl weich, daß sie durch ein Tuch wie ein dünn Mus kan gedrücket werden, thue etwas Honig darein, und gieß dem Pferde Abends und Morgens etlichemal ein.

Vor das Husten von der Lungen.

Rec. Fœnum Græcum, Lein-Saamen, jedes 1. Hand voll, Gummi Tragaranthe, Olibani, Myrrhen, jedes 1. Untzen schwer, stoß es zu kleinem Pulver, und beutels durch, laß eine gantze Nacht im Wasser stehen, und darinnen beitzen, auf den Morgen schütte dem Roß ein halb Maaß ein, solches thue eine Zeitlang nach einander.

Einem Pferde den Husten zu vertreiben.

Nimm 5. Hüner-Eyer, beitze die gegen den Abend in starckem Eßig, und des Morgens, wann du siehest, daß die äusserste Schaalen weich werden, so ziehe dem Gaul die Zunge wohl aus dem Maul, und wirf ein Ey ihm in den Hals, daß es solches hinunter schlinge, es hilft gewiß, und ist ein verborgenes Kunst-Stück.

Drüse-Pulver.

Rec. Fœnum Græcum, grauen und gelben Schwefel, Lorbeern aa. 1. Pf. Entzian 4. Loth, Nieseswurtzel, Alantwurtzel 1. Viertel, gantzen Safran 3. Loth, Osterlucie-Blätter 4. Loth, Lein-Saamen 1. Pf. Weyden-Schwamm 1. Viertel Pf. Aschen von Bohnen-Stroh 4. Loth, Wacholderbeer 6. Loth, diß alles zusammen gestossen, und dem Roß alle Morgen 1. Löffel voll unter das Futter gegeben, löset alle Geschwür von Lunge und Leber, befördert das Drüsen, und macht einen vortrefflichen guten Athem.

Wann ein Pferd vernagelt ist.

So ziehe man den Nagel alsbald heraus, und laß mit einem heissen Eisen Spickanarden-Oel, Terpentin-Oel und Lohr-Oel aa. 1. Loth in dasselbe Loch kreischen, und ein wenig Hanswerg darauf legen.

Vor die geschwöllte Beulen, auch vor den kalten Brand.

Nimm ungegrabenen Leimen, Eßig, und eine Hand voll Saltz, dieses unter einander gerührt, und gleich einem dicken Mus kochen lassen, und also warm, als es das Roß erleiden kan, aufschlagen.

Wenn ein Pferd allwo schwindet.

So nehme man eine Pferd-Flitten, und picke es wohl, hernach Hütter-Nesseln, solche wohl gestampft, oder zwischen zweyen Steinen geklitschet, bis es Saft giebet, reibe die gepickte Löcher wohl damit, das thue man oft, das geschwundene Fleisch findet sich schon wieder. Probatum est.

Vor die Floß-Gallen.

Nimm ein hart gebacken Brod, und schneid, sobald es aus dem Ofen kommt, fast noch einmal so ein groß Stück, als die Galle ist, von der schwartzen Cruste, das weiche in starcken Brandtewein, und legs dem Rosse, so warm als es seyn kan, auf, solches thue ein mal oder etliche, so hilfts.

Das zwölfte Buch,

Von

Vieh-Artzneyen.

Vor das Sterben des Rind-Viehes.

Nimm Myrrhen, Weyrauch, oder an statt der Myrrhen, Birn-Stein, beräuchere das Vieh Abends und Morgens in Ställen. Oder: Nimm rothe Wagenschmier, Hunde-Schmeer und schwartzen Kümmel, durch einander gemenget, und davon einem jeden die 3. Morgen des angehenden neuen Monats in Hals eingestrichen, ist bewährt auf einen Monat lang. Oder: Nimm Lab, damit man die Milch läbet, und eine Hand voll gestossenen Senf, gieß es dem Rind-Vieh und Pferde in Hals. Oder; Nimm der dreyerley Hindleuft-Wurtzel, stoß die zu Pulver, vermische es mit Saltz, und gieb dem Rind-Vieh und Schaafen alle Tage durch zu lecken, die Wurtzel von Läuse-Kraut oder Christ-Wurtzel dem Vieh durch die Ohren gestossen, es hilft. Oder: Nimm Raute, Gottvergesse, Lungen-Kraut, Sommer-Korn, koche es wohl in Wasser, thue es in ein Gefäß, darein Roggen-Mehl gethan, und dem Vieh, wenn es aufstößig wird, zu trincken gegeben, es wird gesund, darauf gieb ihm ein gesaltzen Beschnitte, mit gestossener dörrer Wermuth und weissen Senf bestreuet, zu fressen, ist sehr gut. Oder: Nimm des Hirsch-Wurtzel-Pulvers allein 1. Loth oder 4. mit warmen Eßig zurieben, und dem Vieh eingegossen. Oder: Nimm Hirschwurtzel 2. Theil, und 1. Theil Wacholderbeere, stoß es zu Pulver, und gieß dem Rind-Vieh ein. Oder: Man nimmt einen Zuber von drey bis vier Eymer Wasser, und wirft darein sechs oder acht Hände voll Eichene Säge-Späne, (NB. trucken seynd die besten,) rühre es oft um, und nach 24. Stunden seiget man durch ein Tuch das Wasser davon ab, und wirft darein kleine gestossene Kreide, 6. oder 8. Löffel voll, rühret es oft um, und wann die Kreide sich niedergeschlagen, giebt man von dem Wasser einem jeden Stück Viehe Morgens ein halb Maaß zu trincken. Man nimmt auch 2. Pf. gestossene Kreide, thut dieselbe in einen eisernen Topf, lässet dieselbe eine halbe Stunde in einem Circkel-Feuer fast glüen, und wenn davon die grössere Hitze wieder verschlagen, wirft man dieselbe in ein Pf. Baum-Oel, welches man in einer flachen breiten Schüssel stehen hat, rühret dasselbe wohl durch einander, von welchem man dem noch gesunden Vieh Morgens in die Nusen-Löcher, auch an die Krippen, reibet, dem krancken aber ein wenig davon lässet auf die Zunge streichen, es kan ein Haus-Vater Wechsels-weise davon

davon gebrauchen. Oder nimm Alant-Wurtzel, Wiederthon, Beyfuß, Meister-Wurtzel, Theriack, Anies-Körner und Feld-Kümmel, stoß es klein, mische es zusammen, ist gut, ehe das Vieh zum erstenmal ausgetrieben wird.

Wann die Küh Blut harnen.

Reibe Blut-Stein gar klein, mische es mit Gersten-Mehl in Eßig lauligt, und gieß es dem Vieh ein, es hilft. Oder gieb ihm klein Kletten-Kraut zu fressen. Oder: Nimm Rauten und ein wenig Gartheil, auch Tille, zerreibe es klein, daß der Saft heraus kommt, koche es in 3. Quart Bier-Eßig, jedoch daß der Topf oben verkleibet und verdecket sey, damit der Broden nicht heraus kan, laß es kühl werden, hernach gieß es dem Viehe 1. oder 2. Tage nach einander ein, laß es eine Stunde ungeträncket, und ungessen darauf stehen.

Ein anders vor den Blut-Fluß.

Nimm Weitzen-Mehl mit einem Ey, Butter und Pferde-Bruntz zu einem Teiglein gemacht, und in warmer Aschen gebraten, es hilft dem Rind-Vieh, wenn mans ihm zu fressen giebt, wenn es geschossen kommt.

Vor den Hauch auf den Augen.

Nimm Lab, damit man die Milch läbet, Rohm, Eßig, Saltz, und weissen Ingwer, klein gestossen und gemischt, den Kühen in die Augen gestrichen, es ist bewährt.

Vor Lung- und Leber-Faulen.

Nimm Bär-Wurtzel, Tille, wilden Theriack und Liebesstöckel, alles zusammen klein gestossen und Brod gebacken, des Morgens eine Schnitte Brod, auf einer Seite mit Saltz, auf der andern mit Asche gerieben, wohl gebähet, dem Vieh also zu Zeiten ein Stück gegeben, ist bewährt.

Wann ein Vieh ringlicht ist.

Nimm Cantharides, sind kleine rothe Würmlein, so im May vorhanden, oder Spanische Fliegen, nimm sie also lebendig, oder mache sie in einer Büchsen also mit Honig ein, und behalt sie zu deiner Nothdurft, schabe drein Eben- oder Eichen-Holtz, gieb die 2. Stück auf Brod und Saltz dem Vieh zu fressen.

Wann ein Vieh von tollen Hunden gebissen.

Nüchtern gekäute Nuß-Kerne, mit dem Speichel wohl genetzt, oder Kraft-Mehl im Munde gekäuet und übergelegt. So ist kein besser Ding, als weisser Senf in warmen Eßig gebraucht, doch soll der Senf wohl zerrieben werden, alle Neu-Monden im Wechsel dem Vieh eingegossen. Probatum est. Item: Nimm weissen Senf, Jachandel-Beeren und Eiben-Holtz, dieses alles unter einander klein zerrieben mit Honig und Mayen-Butter warm gemischt, auf eine Schnitte Brod geschmieret, dem Vieh oder Hunde, so verletzt, zu fressen gegeben. Probatum est.

Den Kühen die Milch zu vermehren.

Nimm das Kraut der weissen oder schwartzen Hirsch-Wurtzel, mach es zu Pulver, vermische das mit Saltz, und giebs dem Rind-Vieh und Schaafen zu lecken, andere aber vermischens mit Butter, man mag es brauchen wie man will, soll zur Milch gut seyn.

Von den Kühen Milch zu erlangen. Nimm Bibernell-Wasser, bestreich oder wasche den Kühen die Euter damit.

Vor Bezauberung des Viehes.

Nimm oft Bär-Wurtzel oder Bär-Winckel, Doost, Knoblauch, und Wiederthon, in Brod gebacken, und des Morgens dem Vieh ein Stückel gegeben, es hilft vor Bezaubern der Bielweissen; oder steck am Christ-Abend Wiederthon und Torant über die Thore am Hofe, und über alle Thüren in Ställen, bewahrt vor Bezauberung.

Wann einem das Vieh behext ist.

Nimm Torant, Gartheil, Creutz-Rauten, rothen Knoblauch, Bär-Wurtzel, Wiederthon, Quendel, diese Stück zusammen gepülvert, und dem Vieh auf Brod zu fressen gegeben, auf Walpurgis-Abend, so kan kein Vieh bezaubert werden, man muß auch das Geschirr oder Gefäß mit stoltzem Heinrich auswaschen, so schadet es der Milch nichts, und die Kühe mit Metter-Kraut gewaschen, das Kraut muß aber in Urin gekocht werden. Probatum est. Item: Nimm Torant, Gartheil, Creutz-Rauten, rothen Knoblauch, Teufels-Dreck, binde es zusammen, vergrabs unter die Schwelle, darüber das Vieh gehen muß, so kan dir keine Hexe nichts thun. Probatum est.

Wenn das Vieh verzaubert oder toll worden.

Man nimmt Meister-Wurtzel, und Liebstöckel, Lungen-Wurtzel, und Wermuth-Kraut, hacket es durch einander, und giebt es dem Vieh zu lecken.

Vor Zauberey an Kühen, so sie tolle werden.

Nimm eine Schnitte Brod, streue darauf schwartzen Kümmel, Creutz-Rauten und Liebstöckel, giebs ihr zu fressen, binde sie loß und laß sie lauffen, wohin sie will, gieb nur Acht, wo sie hinkommt, es vergehet ihr alsdann gewiß.

Daß das Vieh nicht bezaubert werden kan.

Nimm Teufels-Abbiß, Tille, Johannis-Kraut, Fahre, Eichen-Laub, Mastix, Myrrhen, Weyrauch, eines so viel als des andern, das Vieh damit beräuchert. Wenn es schon bezaubert wäre, so gieb dem Vieh die rothe Hohl-Wurtzel ein. Maulwurfs-Leber den Kühen eingegeben, steuert dem Behexen. Vor die Läuse des Viehes Stephans-Körner eingegeben.

Vor

Vor den Frosch unter der Zungen.

Nimm Wein-Rauten, Salbeyen-Kraut, weissen Hunds-Dreck, Saltz und Ofen-Rahm, jedes so viel, stoß es zu Pulver, und reibe dem Vieh die Zunge damit.

Was man einer Kuh geben soll, kurtz vor der Zeit, ehe sie kalben will.

So nehmet 3. Hände voll Lein, und 2. Maaß Wasser, lassets gut sieden, und gebet etwa 14. Tage vor der Zeit des Kalbens 3. Abend nach einander der Kuh warm davon zu trincken, daß sie aber nichts mehr darnach geniesse. Ja wenn auch das Kalb bey ihr angewachsen wäre, so löset es sich davon ab, und machet leicht kalben. Wenn hernach die Zeit des Kalbens kommt, so schneide die Ober-Rinde von einem Brode, koche solche in einem Schmaltz-Tiegel, und gieb es der Kuh, wenn es verkühlet, warm zu geniessen, so kommet das Kalb bald von ihr.

Vor Kranckheiten der Ochsen.

Nimm lebendigen Schwefel, wilden Knoblauch und ein gesotten Ey, das alles zerstossen, und giebs dem Ochsen zu trincken.

Eine bewährte Artzney dem Rind-Vieh.

Wenn es einen Gift oder Staupe an sich hat, auch so es an einem nassen Orte oftmals verschlämmte Weide frißt, und nicht gedeyen will; so nimm einen neuen Topf, und thue darein 6. Qu. Wein, Wagenschmier, item für 12. Gr. Theriack, wie fürs Vieh pfleget zugerichtet zu werden, darnach nimm Wermuth-Körner, Raute, Meter, trockne jedes besonders in einem Back-Ofen nach dem Brod, daß es fein grün bleibet, reibe denn jedes besonder klein, und thue eines jeden eines Esse-Löffels voll in gedachten Topf, nimm auch heil. Geist-Wurtzel für 1. Gr. Angelica, Lorbeern, Kupfer-Wasser, Schwefel jedes für 1. Gr. einen halben Löffel Bilsen-Körner, weissen Senf, grauen Senf, Garten-Tille, jedes einen Löffel voll, Fenchel-Saamen 3. Löffel voll, stoß dieses alles zu Pulver, und thue es in den Topf, gieß darauf ein halb Quart Härings-Lacke, thue auch darein Teufels-Dreck, Campher, Myrrhen, Weyrauch, Wiederthon, Sibyllen-Wurtzel; alles klein gestossen, rühre es wohl unter einander, gieb dem Vieh davon Herbst-Zeit, es sey groß oder klein, des Morgens nüchtern, ehe der Hirt austreibt, eine gute Messer-Spitze voll, auf einem Bissen Brod, die Woche 2. mal, solte es aber eine Staupe seyn, so gieb ihm 3. Messer-Spitzen voll, will es noch nicht helfen, so tauche gantze Häringe in die eingemachten Sachen, und stecke einem jeden Vieh groß und klein einen in Hals, und laß ihnen die Adern unter der Zungen schlagen mit einer Flitten, es hilft gewiß, aus Dreßlers Roß-Artzney M. S.

Wann eine Kuh schwer kalbet.

So gieb ihr gedörrte Adorn-Wurtzel mit dem Kraute, ingleichen Zwiebel-Schaalen, ein gut Theil Poley und gantzen Safran, laß es in Wasser sieden, und thue darein ein gut Theil Butter, gieb es der Kuh warm zu saufen, so kommt das Kalb von ihr, es sey todt oder lebendig.

Wenn sich eine Kuh belaufen hat.

Nimm Quitten, Fenchel, und Till-oder Karb-Saamen, thue es in einen Topf, nebst 3. Löffel Honig, und Pulver von Eyer-Schaalen, woraus junge Hünlein gekrochen, mit Wasser wohl gekochet, und der Kuh hievon 3. Morgen zu trincken gegeben, ist probat.

Ein Geheimniß, einen Ochsen in 4. Wochen fett zu machen.

Nimm gelbe Rüben klein geschnitten, Wicken-Körner mit geschnittenem Stroh wohl vermischt, davon muß man dem Ochsen Tag und Nacht ofte zu fressen geben, und darauf saufen lassen jedesmal, so wird solcher geschwind fett. Es kan auch mit Kälbern, Schaafen und Hämeln also vorgenommen werden.

Vor die ansteckende Seuche des Rind-Viehes.

Nimm 2. Hände voll Farren-Kraut, das in dem May-Monat gesammlet wird, 2. Hände voll reife Hollunder-Beeren, die recht schwartz sind. Diese Stücke wohl zusammen gestossen, und den Saft daraus gedrücket, denn nimm dazu 2. Loth guten Theriack, 4. Loth Schaaf-Bohnen, solches alles zusammen in einem saubern Pfännlein gekochet, und eines Hüner-Eyes groß Roggen-Brosamen darunter gerieben, bis es dicke wird. Wann ihr es alsdann vonnöthen habt, so gebet einem jedweden Rind-Vieh, so kranck ist, dessen 2. Loth in Ehrenpreiß-Wasser, oder Wein ein, ist eine köstliche Artzney.

Wenn das Vieh nicht harnen kan.

Nimm Oel, Honig und Wein zusammen gesotten, und 3. Tage nach einander des Morgens warm eingegeben. Probat. Item: Nimm Baum-Oel, Wegewart-Saft, gieß es ihm ein, es hilft.

Vor den Durchlauf des Viehes.

Nimm geröstetes Haber-Mehl und Alaun, misch es unter einander mit Eßig, lauligt eingegossen, oder ohne Eßig eingegeben, es hilft auch. Oder: Nimm 45. Untzen Gersten-Mehl, und geröst Weitzen-Mehl achtehalb Untzen, vermische es mit Wasser, und giebs dem Vieh zu trincken oder zu essen. Oder gieb ihm geröstet Haber-Stroh. Oder: Nimm alte Solen, brenne sie zu Pulver, gieß es den Kühen mit Schuster-Schwärtze ein, so heilen sie sich inwendig aus.

Wider

Wider die rothe Ruhr oder Durchlauf.

Man nimmt Eichen-Laub oder Lorbeer-Schaalen, brennet und zustösset sie, giebt es hernach dem Vieh in Milch ein. Oder man brennet alte Schuh, und giebt solches der Kuh mit Bier ein. Oder, gieb ihnen Hasel-Zäpflein, es hilft.

So einem Vieh die Schenckel zuschwellen.

So sied Hirsen und Lein-Saamen-Mehl, jedes gleich so viel in Eßig, und lege es ihm auf die Schwulst.

Für die Kühe, wenn sie plötzlich kranck werden.

Man soll ihnen erstlich das Maul aufbrechen, und darnach einen reinen Hader nehmen, und denselben in Bier-Eßig, der fein sauer ist, tuncken, und den Kühen die Zunge damit gewaschen, so wird man auf der Zunge Blattern finden, die soll man mit einem scharfen Scherlein aufschneiden, und wenn sie aufgeschnitten sind, soll man einer Haselnuß groß Theriack nehmen, und die Zunge damit bestreichen. Probatum est. Oder: Nimm Wagenschmiere einen Esse-Löffel voll, und schabe darauf ungenützten Schwefel, bestreich der Kuh die Zunge damit, Probatum est.

Wann eine Kuh lange kranck ist.

Man soll ihr an dem Halse die Spann-Ader schlagen lassen, wenn sie aber aufgelaufen sind, giebet man ihnen vor den Gift auf einer Schnitten Brod Theriack zu fressen.

Vor Mangel an der Leber.

Man giebt dem Vieh Wermuth ein, gesottene Hirsch-Zungen: Item Liebstöckel-Saamen, oder Cardubenedicten-Kraut; ingleichen Wacholder-Beeren, zu Zeiten mit Bier eingegeben, sind auch gut.

Zum Miltz.

Hirsch-Zungen gesotten oder Wermuth.

Vor die Geschwulst am Halse.

So wäschet man den Schaden mit Saltz-Wasser, oder Urin von Menschen, nimmt hernach weich Pech und Schwein-Schmaltz, eines so viel als des andern, schmeltzet es unter einnder, und schmieret das Geschwür damit.

Vor den Schlangen-Stich.

So giebet man dem Vieh bald Geiß-Milch zu trincken, und bindet ihm Liebstöckel auf. Oder man giebt ihnen Beyfuß ein, und zerreibet ein Schwalben-Nest, feuchtet es mit Wein an, und legt es auf den Biß.

Wenn das Vieh verwundet worden.

So zerstösset man Pappeln, und streichet sie über die Wunden, so heilen sie wieder.

Wann ein Vieh von unreinem Futter oder Gift geschwollen.

Gieb ihm Agley-Kraut, (das ist Glocken-Kraut) ein, so vergehet es bald, denn dieses Kraut ist vor allen Gift sonderlich gut. Solches thut auch das Flöhkraut, wächset an Bächen und hat braune Blätter.

Die Hexel-Zähne zu vertreiben.

Es pflegen den Kühen oben an dem Zahn-Fleisch kleine scharfe Zähne zu wachsen, dieselben stechen sie, daß sie davor nicht fressen können, sondern verdorren; da soll man Rauten und Aschen nehmen, solches unter einander mischen, und sie an demselben Ort damit reiben, daß es blutet, so lecken sie so lange nach derselben Aschen und Rauten, bis dieselben Zähne gar hinweg kommen.

Vor die Fäule des Rind-Viehes.

Nimm einen halben Scheffel Korn, darzu 4. Eimer rein Wasser, und gieß es über das Korn, und sied es damit, bis es zerberstet, daß das Wasser von dem Korne weiß wird, solches Wasser muß man darnach nehmen, wenn es kalt worden, und es abgiessen, und dem Vieh zu trincken geben, solches muß man thun, bis das Vieh frisch wird.

Vor den Blut-Fluß des Rind-Viehes.

Nimm Eichen, stoß die zu Pulver gar klein, nimm ein Stücklein roth Tuch, dörre es, und stoß es auch zu Pulver, mische es durch einander, und gieb es dem Vieh auf gesaltzenem Brode oft zu essen.

Wann eine Kuh die Milch nicht mehr geben will.

Gieb ihr Schwefel zwischen 2. Schnitten Brod ein. Ist ihr die Milch benommen, so gieb ihr die ein, so ihre gewesen ist, so kommt sie wieder.

Wann sich eine Kuh nicht saubern will.

Gieb ihr einen gantzen Nuß-Sattel aus einer Welschen Nuß ein.

Wann ein Vieh an, oder auf der Zungen faulet.

Nimm Pfeffer, Pulver, und Fichten-oder Tannen-Hartz, und wasch ihm das Maul damit.

So ein Vieh einen Kropf hat.

Gieb ihm Hefen oder Sauerteig ein, und zerdrück ihm ein Ey im Halse.

Wann eine Kuh nicht kalben kan.

Nimm ein gut Theil Natter-Kraut, samt der Wurtzel, machs dürr, und stoß es zu Pulver, rühre es in Eyerklar, und giebs der Kuh mit Saltz zu lecken. Probat. Oder: Nimm den Saft von der Wurtzel Pfaffenpint, und damit bestrichen, oder Steinbrech gesotten und eingegeben.

Wann

Wan die Rinder nicht zunehmen wollen.

Nimm Schwalben-Wurtzel, Odermennig-Kraut, Fenchel-Wurtzel oder Kraut, zerstosse es und drücke den Saft heraus, thue guten Theriack darein, und giebs dem Vieh zu trincken, kanst du das Kraut nicht grün haben, so nimm es dürr, und koch es mit Bier, giebs dem Vieh warm zu trincken.

Blut-Staupe des Rind-Viehes.

Nimm aus einem alten Birn-Baum die rothe Wurm-freßige Erde, mit Sonnen-Würbel in saurem Eßig gekocht und eingegossen, jedweder Sorte eine Hand voll für ein jedes Stück Vieh einzugeben. Oder: Urin des Pferdes, oder eines Rind-Viehes aufgefangen, etwas Weitzen-Mehl und 3. Eyer darein geschlagen, etwas gekreischte Butter darein gethan, einen derben Kuchen daraus gemacht, auf dem Heerde in der Aschen gebraten, des Morgens, Mittags und Abends in den Hals gestecket, hat vielmal geholfen.

Wann die Kühe kranck werden.

So gieb ihnen May-Würmlein in Honig ein. Oder Weyd-Asche und Todten-Kopf.

Wann die Kälber Ungezieffer haben.

Nimm Lauge, koche Toback darinnen, thue ein wenig Wagenschmier darzu, und wasche sie lauligt damit bis 3. mal. Oder besiebe sie mit Christ-Asche.

Wann eine Kuh lahm ist hinten ums Schloß.

Koche wilden Mähren-Saamen mit den Kulben, bähe sie drüber, und lege ihr auch übers Schloß.

Wenn eine Kuh schlägt.

So schlage sie ein paar mal mit des Bettelmanns Stab. Oder nimm ein Seil, woran eine Leiche ins Grab gelassen, und schlag sie darmit.

Wann sich eine Kuh nicht belaufen will.

Nimm ein wenig Haasen-Sprung, giebs ihr auf ein wenig Brod.

Wann eine Kuh einen Schaden hat.

Wasche ihn mit Brandtewein und Seife, und leg ihr Creutz-Kraut auf.

Confect für das Rind-Vieh.

Alantwurtzel, Baldrianwurtzel samt dem Kräutig, Geißwurtzel mit dem Kräutig, Liebstöckwurtzel mit dem Kräutig, Johannes Kraut, Natterraute, Wermuth, Calmus, Zitwer-Kraut, Lungen-Kraut, Fenchel, Tille, Wegebreit, Bärwurtzel, solches alles grün zerhackt, darnach darunter Todten-Kopf, gantzen Schwefel, Stein-Saltz, roh Wagenschmier, alles unter einander gethan, und verwahret, so eins kranck wird, giebt man ihr einer geschälten Nuß groß davon ein.

Ein Mittel, das Rind-Vieh vor allen bösen Kranckheiten zu bewahren.

Nimm Attich-Kraut, Schwefel, Schieß-Pulver und Teufels-Abbiß, alles klein zustossen, und wohl durch einander gepülvert, dem gesunden Vieh täglich Morgens und Abends die Zunge wohl damit gerieben, verwahret dasselbige vor allem Gift, daß es nicht leichtlich angestecket wird. Oder: Nimm Lungen-Kraut und Wurtzel, Liebstöckel, Meister-Wurtzel, Wermuth, klein gehacket oder gestossen, mit Saltz vermischt, davon Abends und Morgens dem Vieh zu lecken gegeben.

Vor den Husten und Keichen des Viehes.

Nimm 4. Hände voll grünen Beyfuß, stosse ihn klein, und drücke mit darzu geschüttetem Wasser den Saft heraus. Dieses soll man 7. Tage nach einander dem Vieh eingeben. Probatum. Oder: Nimm Ehrenpreiß gepülvert, und mit Saltz vermenget, dem Vieh eingegeben, ist eines der besten Mittel vor den Husten des Viehes. Oder: Nimm Entzian, Ehrenpreiß, Ysop, Bethonien, Königunder-Kraut, Lungen-Kraut, St. Peters-Kraut: Diese Kräuter im Wasser gesotten, und den Kühen zu trincken gegeben. Probatum est.

Gift-Pulver.

Zwey Loth Eberwurtzel, 2. Loth Entzian, 1. Loth Zittwer-Wurtzel, 2. Loth Angelica, 2. Loth Biebenel-Wurtzel, 2. Loth geriebene Salbey, unter einander gemenget, und jedem Vieh 3. Messer-Spitzen unter das Futter gemenget.

Vor das Rotzen des Viehes.

Dieses erkennet man, wann die Augen triefen, und das Vieh nicht fressen will, auch die Ohren niederhangen, alsdenn wäschet man ihnen das Maul mit Thimian, in weissem Wein gesotten, oder reibet ihnen das Maul mit Lauge und Saltz, und wäschets darnach mit Wein.

Wenn ein Rind-Vieh sich verfangen hat.

Schneide ihm alsdann die Ohren, bis daß sie bluten, reibe ihm die Zunge mit Saltze wohl, so wird es bald besser.

Vor das Augen rinnen.

Man soll ihm Rauten-Saft einschütten, und zuvor eine Ader unter der Zungen lassen. Item: Vor das Augenschwären des Viehes, oder wo sie sonsten einen Fluß bekommen haben, nimm Eich-Saft einen Becher voll, und gieb ihm denselben ein, auch die Ader unter der Zungen geöffnet. Oder: Stoß wilden Pastinack-Saamen zu einem Pülverlein, schlage ihn durch ein Sieblein, mische ihn hernach mit Hedrich-Kraut-Saft und Honig, zu einem dünnen Sälblein, bestreiche den Kühen und Pferden die Augen damit; und weil die Mücken, Bienen, Fliegen und Hornissen dem süssen Geruch nachfliegen, und das Vieh mehr an

den Augen verletzet werden möchte, so must du weiß Pech nehmen, dasselbe mit Baum-Oel mischen, und dem Vieh die Augen herum mit bestreichen, so werden sie von ihnen nicht verletzet.

Vor den Husten des Viehes.

Siede Hirsch-Zunge und rothen Mangolt im Wasser, giebs dem Vieh 3. Tage zu saufen, und kein ander Wasser dabey.

So einem Vieh Lung und Leber faulet, daß es sehr hustet.

Nimm grüne Wacholder-Beeren, Entzian und Lungen-Kraut, mache es zu Pulver, und gieb es dem Vieh etliche mal ein, es hilft.

Vor die Lungen-Sucht.

Nimm Steinroggen-Kraut und Wurtzel, lege es in guten weissen Wein-Eßig 24. Stunden, thue Saltz darunter, und giebs dem Vieh ein, im Abnehmen des Mondes.

Ein sonderlich bewährtes Artzney-Mittel wider Gift und Pestilentz für das Vieh.

Vor allen Dingen soll ein vorsichtiger Haus-Vater die Schweine und Hüner nicht so nahe bey den Rind-Vieh-Ställen leiden und dulden. Sobald ein Rind unter dem Futter Sau-Koth frißt, so bekommt es leichtlich die Pestilentz, sonderlich wenn ohnedem die Schweine ungesund. Also auch, wenn es unter dem Heu Hüner-Koth und dergleichen mit frißt, so bekommt es das Grimmen, so gar, daß es davon auflauft, geschwillet, und stirbt. Darwider dienet starcke Laugen, wenn mit 9. oder 10. Tropfen Scorpion-Oel solches vermischt eingeschüttet wird. Item Bibenelwurtzel, des Morgens nüchtern mit gesalbtem Brod gegeben, so kan ihm die Pest in 24. Stunden nicht schaden. Oder: So die Pestilentz-Beulen auffahren, laß ihme Christ-Wurtzel in die Beulen einziehen, einen Schuß-Pulver zerrieben, und dem Vieh mit frischem Wasser eingiessen, so wird es gesund. Probatum est.

Ein geheimes und gewisses Stücklein, vor das Vieh-Sterben, ob es gleich geringe, doch seiner Güte halben nicht zu bezahlen.

Man nehme Schwämme von Linden-Bäumen, oder die auf und an den Linden gewachsen, thue dieses in des Viehes Saufen, und laß es davon trincken, es stirbt dir keine Kuh oder ander Vieh, nächst göttlicher Hülfe. Und wenn ein Vieh kranck ist, oder kranck wird, so nimm ein Stücklein von solchem Linden-Schwamme, mache es zu Pulver, und gieb es dem krancken Vieh im Wasser zu trincken, es hilft und bringet es wieder zu rechte.

Schwein-Artzneyen.

Vor Sterben und allerley Kranckheiten der Schweine.

Das Pulver von dem 3. Geschlechte Hirsch-Wurtzel mit gepülverten Wacholderbeeren gemischt, unter dem Essen gegeben. Prob. Etliche nehmen der weissen und schwartzen Hirsch-Wurtzel, Bergpeterlein-Wurtzel, Wacholderbeeren, jedes ein halb Pfund, Eber-Wurtzel, Liebstöck-Wurtzel, jedes 1. Viertel Pfund gestossen zu einem Pulver, und halten es zum Gebrauch. Oder: Nimm Liebesstöckel, Alant-Wurtzel, grosse Kletten-Blätter-Wurtzel, lege es ins Gespüle, den Schweinen täglich davon zu trincken gegeben. Oder: Nimm Dreyucker einer Bohnen groß, Niese-Wurtzel für 8. Pf. und Kupfer-Wasser einer Welschen Nuß groß, dieses in Bier gesotten, und den Schweinen warm eingegossen, darauf nimm ein wenig Lorbeeren, Alant-Wurtzel und Grieß klein gestossen, gieb es den Schweinen, oder worinn sie es fressen mögen. Oder: Nimm einen Hunds-Kopf, stoß ihn wohl, ungenützten Schwefel, thue die auf einen warmen Heerd im Back-Ofen, wenn man das Brod heraus genommen hat, laß solche eine Stunde darinnen, stoß sie alsdenn zu Pulver, und thue alles zusammen in einen groben Hader, lege es in das Gespüle, und giebs den Schweinen alle Morgen zu fressen, es hilft, und ist oft versucht worden. Oder: Nimm Eberwurtzel, Liebstöckel-Kraut, Rancken-Kraut, und dürre Aschen, die Kräuter gesotten und den Schweinen in Tranck gethan. Oder: Nimm weisse Niesse-Wurtzel, für 6. Hl. Kupfer-Wasser, stoß 1. Qul. abgestossene eichene Rinde, und kochs im Wasser, gieb es den Schweinen täglich untergemenget. Oder: Nimm den 4ten Theil Schwefel, und den 3ten Theil Lorbeern, stoß die klein zu Pulver, und giebs den Schweinen in Eßig. Halt sie darauf 2. Tage inne, darnach gieb ihnen Niese-Wurtzel im Gespül zu trincken, davon drüsen sie. Oder: Nimm weisse Niese-Wurtzel, für 2. Pf. Kupfer-Wasser, Vieh-Methridat einer Bohnen groß, dieses alles in Bier gesotten, dem Schweine mit einem Töpflein, da um 2. Hl. Bier eingehet, eingegossen, und das Schwein im Stalle versperret, daß es nicht in der Luft herum laust, den andern Tag, wann mans wieder auslässet, soll man Lorbeern, Alant-Wurtzel, und grauen Schwefel durch einander stossen, dem Schwein in Mehl zu fressen geben. Probatum. Oder: Nimm Aschen von der Lauge, schütte die in Schwein-Trog, gieß rein Wasser darauf, laß sie etliche mal davon trincken, schütte es hernach weg, nimm darnach andere Aschen, und laß sie davon trincken. Oder: Nimm Heil. Geist-Wurtzel, Baldrian-Wurtzel, mit Rauten, klein gestossen, im warmen Gespüle den Schweinen mit Roggen zu trincken gegeben,

geben, ist oft probiret worden. Oder: Nimm Wurtzel von Colincken-Holtz, koche sie im Wasser, giebs den Schweinen in Roggen-Mehl zu trincken. Oder: Nimm der grossen Ameisen in einem Sack, koche sie, das Wasser den Schweinen zu Sterbens-Zeiten im Gespüle zu trincken gegeben, soll sehr gut seyn. Oder: Nimm 1. Pf. Salnieter wohl geläutert, 1. Viertel Pf. gestossene Lorbeeren, etwas gestossenen Sattel-Baum, koche es mit Urin, drucke es durch ein Tuch, laß es kalt werden, gieß es in einen thönern Krug, gieß darzu für 3. Gr. Brandtewein, hebe den Tranck auf, kan 2. Jahr gehalten werden, verdirbet nicht; sobald ein Schwein kranck wird, laß ihm das Ranck-Körnel oder grosse Körnel schneiden, und gieß ihm 1. Löffel voll ein, soll treflich gut seyn, und hilft. Oder: Den Schweinen täglich ins Gespüle Tauben-Mist und Menschen-Harn zu trincken gegeben.

So ein Schwein toll wird.

Schieß-Pulver mit Ziegen-Milch zerrieben, und eingegeben, es hilft.

Vor die Finnen der Schweine.

Gieb den Schweinen alle 4. Wochen einmal Lorbern und weissen Senf zu fressen, vertreibet die Finnen. Oder: Stoß Lorbeern, und menge sie mit Trebern, giebs ihnen mit Kleyen und Sauerteig zu fressen, dadurch vergehen die finnige Blattern samt der inwendigen Kranckheit vor das Sterben. Die Wurtzel vom Läuse-Kraut oder Christ-Wurtzel, den Schweinen und anderm Vieh durch das Ohr gestossen, hilft auch vor die Lungen-Sucht.

Worauf man in Mastung der Säue Achtung geben muß.

Junge Schweine, die kaum 1. Jahr alt sind, nehmen nicht wohl zu, denn sie sollen ungleich mästen und wachsen, das kan nicht wohl seyn; die Schweine aber, so 2. oder 3. Jahr alt sind, mästen am allerbesten. Wenn man Schweine mästet, und dieselbe siehet mit den Zähnen auf den Koben kirren und knirschen, welches ein Anzeigen ist, daß sie finnigt seyn, so soll man bisweilen ein wenig Erbsen in den Trog schütten, davon vergehen sie, oder gieb ihnen ein wenig Pfeffer-Körner im Fressen, so vergehen sie ihnen auch, und das ist ein wenig gewisser.

Wobey man erkennen kan, ob ein Schwein kranck oder gesund sey.

Wann sie die Köpfe auf die Seite hängen, und bald wieder still stehen, den Schwindel im Haupt bekommen, und niederfallen, so haben sie entweder das Fieber oder sind sonst kranck. Denen schneide den Schwantz ab, und schneide in ein Ohr, wenn sie alsdenn flugs bluten, so sterben sie nicht, bluten sie aber nicht, so sterben sie.

Digitized by Google

Wann die Schweine im Sommer dürre werden.

Wann die Schweine im Sommer genug zu fressen haben, und dennoch sehr dürre werden, so sagen die Leute, die Hexen haben ihnen aus Neid den Gedieg genommen, man soll sie nur in ein fliessend Wasser treiben, so vergehet es ihnen wieder.

Tauben-Artzneyen.

Daß die Tauben nicht wegfliegen.

So gieb ihnen Römischen Kümmel mit Linsen im Honig-Wasser, Härings-Lacke und Urin zu trincken. Oder: Pfeffer und Kümmel eingeweicht, ehe sie ausfliegen; hernach wenn sie ausfliegen, kommen sie doch wieder, Eisen-Kraut ins Tauben-Haus gelegt, daran sie eine sonderliche Liebe haben, sollen sich dabey gerne halten, andere fremde Tauben mit sich bringen und mehren. Item: Am Freytage frühe die Nester und Körbe und Tauben-Haus zu räumen, und auszumachen, stehen hernach und mehren sich wohl. Item: Daß die Katzen den Tauben nicht schaden, so lege oder hänge an die Fenster und Gänge des Tauben-Schlages so viel Rauten-Stengel, es hilft. Oder: Daß der Iltser nicht die Tauben fresse, so hänge einen Wolfs-Kopf in das Tauben-Haus. Erasmi Francisci lustige Schaub. part. 2.

Schaaf-Artzneyen.

Vor das Sterben und Kranckheiten der Schaafe.

Wer gesunde Schaafe haben will, der nehme Hollunder-Beeren, backe die in einem Ofen, behalte die durchs gantze Jahr, zerreibe sie, und mit gestossener Hüner-Wurtzel und Saltz vermischt, den Schaafen zu fressen oder zu lecken gegeben. Oder: Nimm rothe Colincken-Beeren, Hasel-Knospen, Raute und weissen Hüner-Mist, alles gedörret und zu Pulver gestossen, unter einander mit Saltz vermischt, den Schaafen einmal oder etliche um Martini eingegeben, ist vor alle Sucht der Schaafe. Oder: Nimm Hollunder-Beeren, Entzian und Saltz gestossen und gemischt, den Schaafen gegeben, es hilft. Oder:

Nimm

Nimm gedörrte Gersten, laß die schroten, abgeblüthe gedörrte Wermuth, ausgereuterte Hanf-Spreu, gestossene Hambutten, Lorbeeren und Hollunder-Beeren mit Saltz, zwischen Michaeli und Martini, allewege auf den Abend, wann es schön ist, 3. mal, und laß sie nicht darauf trincken. Oder: Nimm Alant und Raute-Wurtzel, zuhackt und gedörrt, darnach Baldrian-Wurtzel, Wermuth und Raute, eines so viel als des andern, in einem Back-Ofen, doch nicht gar zu heiß, gedorret, zustossen, nach der ersten Winter-Saat, wenn schön Wetter ist, im Monat 2. mal mit Kleyen von Sommer-Korn mit Saltz gegeben, man mag auch Nessel-Saamen darzu nehmen, es trucknet und heilet die Schaafe. Im Herbst, wenn schön und trucken Wetter ist, klein mit gestossener Hüner-Wurtzel und Hollunder-Beeren den Schaafen gegeben, auch wann dörre Gefröste ist, und sonderlich wann sie auf die Saat gehen, zu 3. oder 4. malen im Monat gegeben, heilet alle Seuchen, und ist bewährt. Oder: Nimm Bläte-Wurtzel, Rauten, Wermuth, Hüner-Wurtzel, eines so viel als des andern, gedörret und gestossen, den Schaafen nach der ersten Schaar mit Saltz und zuhackter Alant-Wurtzel, mit weissem Senf darunter vermischet, in rechter Monat-Zeit, auch etliche mal durchs Jahr gegeben, sowol Herbst-Zeit, wann trucken Wetter ist, und sonderlich wann dörres Gefröste ist, daß die Schaafe auf der Saat gehen, behält die Schaafe bey Gesundheit vor Blattern und andern anfälligen Seuchen. Oder: Nimm Rauten, Wermuth, Bläte-Wurtzel, gedörret und klein gestossen, darzu ein gut Theil geschroten Sommer-Korn und klein Saltz mit Hollunder-Saft einen Teig gemacht, und also 2. mal daraus Brod gebacken; den Schaafen an statt des Saltzes aufgehangen, daß sie davon lecken, ist auch sehr bewährt; denn welch Schaaf davon leckt, heilet sich aus; man mag auch solches Ding, wann es gedörret, zustossen, oder wie man es kan den Schaafen am besten einbringen, aber in Schnee-Zeit ists nicht gut den Schaafen Artzneyen geben, man muß sich allezeit nach dem Wetter richten. Item: Wann von einer Seuche die Schaafe plötzlich sterben, soll man von einem Stier den Magen nehmen, den mit Wein kochen, Wasser darzu giessen und mengen, und ihnen das zu trincken geben; solches kan ein Schäfer auch an den Blattern versuchen, denn in solcher Seuche sterben sie geschwinde, doch sind die gewissen Artzneyen die Hollunder-Beeren, Raute, Wermuth, Alant, Bläten-Wurtzel und Hüner-Wurtzel, neben obgeschriebenen Kräutern. NB. Den Schaafen soll im nassen Wetter, Schnee und Reif keine Artzney gegeben werden, sondern in rechter Monats-Zeit und Truckenheit des Gewitters. Wann auch das Sterben unter die Schaafe kommt, soll man den Schaaf-Stall alle Morgen und Abend mit dörrer Raute und Wermuth wohl beräuchern, das bewahrt die Schaafe vor aller Vergiftung. Wermuth gestossen, und mit Saltz vermischt, den Schaafen zu lecken gegeben, reiniget und behütet sie vor Kranckheit, und sonderlich

derlich vor das Sterben. Oder: Nimm Bergpeterlein, mit der Wurtzel 2. Theil, und 1. Theil Wacholder-Beere, mache es zu Pulver, und gieb es den Schaafen mit Saltz zu lecken. Oder: Herbst-Zeit, nimm 1. Viertel Hopfen, gedörret, und Saltz den Schaafen zu lecken gegeben, oder gieb ihnen um diese Zeit rothen Beyfuß, der zwischen zween Frauen-Tagen ist abgenommen, giebs den Schaafen mit Saltz, sie werden nicht kranck an den rothen Blattern. Item: Denen Schaafen ist sehr gesund vor allerley Kranckheiten der Birckensaft, welcher im Frühling muß gesammlet werden zum Trincken, und das birckene Laub zu fressen gegeben. Oder: Nimm auf 100. Schaafe 1. Pf. Entzian, 1. Pf. Lorbeern, 1. Pf. Kreide, ein wenig Hollunderbeeren, Hüner-Wurtzel, alles gestossen mit Saltz, den Schaafen gegeben, das ist den gantzen Winter den Schaafen die beste Artzney. Wann die Schaafe auf der jungen Weide gehen, so gieb ihnen Kupfer-Wasser im Braach-Monden unter gedörrtem Saltz zu lecken.

Vor den Rauden.

Zu erkennen, welches Schaaf den Rauden hat, wann es sich oft an Stein und Holtz reibet, auch wann es an demselben Ort mit dem Maul naschet, und die Wolle auszeucht, so hats gewiß den Rauden, oder wird ihn bald bekommen, und wo man mit der Schmiere nicht vorkommt, so wird es über den gantzen Leib räudig; derowegen, wo das Schaaf räudig oder schäbig ist, scheere die Wolle ab, so ist dieselbe Wolle gegen der andern röthlich. Nimm alsdenn Wintergrün und Römische Erbsen, Alantwurtzel, Hünerwurtzel, das sied mit einander, darzu thue Hüner-Mist, und lasse es bey 3. Tagen oder Nächten stehen, seige es durch ein Tuch, nimm Quecksilber, das tödte mit Schmeer in einem Becken, darzu nimm alt Schmeer und Pech, nach Anzahl der Schaafe, grauen Schwefel, Flachassen, Kupferwasser, jegliches so viel, alles zusammen klein gestossen, in einem Kessel wohl durch einander gerührt, laß es aufsieden, darnach gieß es in ein Schaff, und wo das Schaaf räudig ist, theile die Wolle von einander, darauf geschmiert, es hilft. Oder: Lungenwurtzel, und das Kraut Kinitz, und Wermuth unter einander gedörret und klein gestossen, mit Saltz den Schaafen gegeben, behütet sie vor Rauden und andern Kranckheiten. Oder: Feigebohnen und Eberwurtzel, im Wasser gesotten, damit etliche Tage gewaschen, ist eine köstliche Artzney.

Von den nassen Rauden.

Nimm Grantze-Kraut, mit Saltz klein gerieben, und den Schaafen gegeben, aber auf nassen Stellen muß man nicht hüten, und man soll auch in dörrem und staubigem Wetter den Schaafen nicht zu viel Saltz zu lecken geben, sondern nach einem nassen Wetter soll man ihnen Saltz zu lecken geben.

Vor

Vor den dörren Rauden.

Nimm alte birckene Rinde, brenne sie zu Aschen, und mache eine Lauge daraus, wasche die Schaafe damit, ist sehr gut.

Vor die Blattern oder Rauden.

Nimm 2. oder 3. blattrige Schaafe, mehr oder weniger, nach Anzahl der Schaafe halb lebendige und halb todte, pülvere die in einem Backofen, mit einem Sack voll grosser Ameisen; gieb solches den Schaafen mit Saltz, die Seuche vergehet alsbald. Oder: Nimm dürre Jachandel-Beere und Wasser-Linsen, Rübesaamen und Krebse, zerreibe es, und giebs ihnen mit Saltz, so schlagen sie nicht aus, ist genug an Kresse und Rübesaamen probiret worden. Item: Wann die Schaafe nicht blattern sollen, so gieb ihnen bey Zeiten und zuvor weissen Senf, gedörrten Meerettig, Meister- und Alant-Wurtzel, Salbey-Blätter und Rauten, mit Liebstöck-Wurtzel, klein zerstossen, mit Saltz, ehe es reifet, nimm Hollunder-Beeren mit Rauten gedorret, zerstossen, und mit Saltz gegeben. Probatum est. Oder: Einen Staar geschlachtet, dessen Hoden mit dem Sacke genommen, darunter für 3. Sgl. rothen Bolus gethan, und laß es kochen als ein jung Hun, und rühre es zu einer Salbe; wenn es nun kalt ist, so schmiere jedem Schaaf so viel, als auf den Fingern hacken will, auf die Nase, so wird sein Tage kein Schaaf sterben, sondern bleiben nächst GOtt beym Leben. Oder: Nimm Leinkuchen, gedörret Brod, eichen Laub, ungelöschten Kalck, Rohm aus einer Feuer-Mauer, Roß-Bein, Wermuth, Jachandel-Beeren, Angelica, dieses alles gedörret, mit einander gestossen, und den Schaafen mit roher Wagenschmiere auf Stein-Saltz gegeben, des Jahres 4. mal. Prob. Oder: Man soll Roggenmehl-Brey kochen, und von einem Schwein Schmeer darzu thun, und den Brey in einen Topf schütten, unter einander mengen, und die Schaafe, da sie räudig sind, und es Noth thut, damit schmieren.

Vor den Grind.

Nimm Ameisen mit samt den Nestern, schütte sie in einen Sack, thue sie in Backofen, dörre sie, stoß und mische sie mit Saltz, gieb sie den Schaafen; oder grobe Hirschwurtzel im Mayen gedörret, mit Saltz gegeben.

Vor Rotzigkeit der Schaafe.

Nimm Ochsenzunge, Wurtzel oder das Kraut, schneide es klein, dörre es, zu Pulver klein gestossen, und den Schaafen mit Saltz zu lecken gegeben. Oder: Nimm 3. Pf. Lorbeern, 1. Pf. Entzian, auch halb so viel Feigen, stoß sie fein klein, giebs ihnen zu fressen, 3. Tage vor, und 3. Tage nach Walpurgis. Oder nimm erlen Sprößlein, eines Jahres alt, dazu Feld-Kümmel, mache es dürre, und pulverisire es, gieb ihnen dasselbige in Saltz; es dienet auch den Lämmern mit Bohnen- und Wurm-Mehl in Saltz.

Vor den Husten der Schaafe.

Alant-Wurtzel klein gestossen, mit Saltz gegeben.

Vor die Egeln.

Zu erkennen, ob die Schaafe Egeln haben, so must du eines schlachten, alsdenn findest du die Leber böse, und ist, als wären Würmer drinnen, dis sterbet die Schaafe. Derowegen nimm Egeln-Kraut und Peters-Wurtzel gedörret, und zu Pulver klein gestossen, dazu nimm Aschen und Weitzenkleyen, menge es zusammen, und laß es mit Saltze die Schaafe oft lecken. Oder: Nimm Erlen- und Eichen-Sproß, und reinen Hüner-Mist, klein gestossen, mit Saltz gegeben.

Wenn die Schaafe Würmer in der Lungen haben.

Nimm Wurm-Mehl aus Birn-Baum, und menge es mit Saltz, und giebs den Schaafen um Johanni.

Vor allerley Staupen der Schaafe.

Nimm Jachandel-Reiser, Wermuth, Beyfuß, Attich, Schaafgarb, Hanf-Spreu, brenne Asche daraus, und giebs ihnen auf dem Steinsaltz, mit Wagenschmiere, alle Jahr 4. mal, allezeit im Abnehmen des Monden.

Ein anders, wo man ihr über Winter Sorge hätte, auch sonsten vor alle Kranckheiten.

Nimm roth Kalnicken-Beern, Hasel-Knospen, und weissen Hünermist, dieß Stück gepülvert und unter einander mit Saltz gemischet, und den Schaafen um Martini 1. mal oder etliche gegeben. Probat.

NB. Die Schaafe haben alle 7. Jahr einen Anstoß, darum mag ein jeder die Schaafe im Herbst kühnlich verkaufen, in dem Jahr, wenn der Christ-Tag an einem Sonnabend ist, denn du bringst sie durch den Sommer nicht, oder sterben ja auswärts, das ist gewiß wahr.

Daß die Wölfe die Schaafe nicht nehmen.

Nimm eine Wolfs-Leber, Zunge, die Gurgel, einen Natter-Balg, und Grund-Wurtzel, das alles gedorret, und mit einander gestossen, und den Schaafen am Char-Freytage vor der Sonnen Aufgang gegeben, auf Stein-Saltz, so will ich dir gut dafür seyn, er wird dir kein Schaaf zerreissen, ob ers schon nimmt, es kommt ohn allen Schaden wieder.

So die Schaafe oder Lämmer durchfertig seyn.

Nimm Mehl vom Sommer-Korn gedörret, Alant-Wurtzel und Hollunder-Beeren mit Entzian, gar klein zu Pulver gestossen, mit Saltz gegeben, das dienet vor viel Seuchen.

Wann die Schaafe kröpfigt seyn.

Nimm Hauswurtzel, aspene Rinden, Riemerey, grünen Gartheil, alles zu Pulver gestossen, mit Saltz gegeben, der Rettig ist ihnen auch gut.

Vor

Vor das Drehen der Schaafe.

Laß Gersten-Maltz mahlen, backe Kuchen daraus, nimm halb so viel ungelöschten Kalck, giebs ihnen mit Saltz, man muß aber gar bescheiden damit umgehen, daß man ihnen nicht gar zu viel Kalck giebet.

Vor die Wasser-Blasen.

Nimm Nacht-Schatten, gebrannten Leimen und Quendel, zu Pulver gestossen, und gedörret, und nur im Herbst mit Saltz gegeben.

Wann die Lämmer auswärts durchleßig sind.

Nimm Roggen-Kleyen, backe sie in einem neuen Töpflein, thue gestossenen Wermuth und Rauten, und ein wenig Hopfen darein, dis in Saltz gegeben, ist auch den Schaafen gut vor böse Feuchtigkeit, so sie naß seyn, benimmt ihnen das Unschlitt zwischen Fell und Fleisch.

Wann die Schaafe zwischen Fell und Fleisch naß seyn.

Nimm ungelöschten Kalck, unter gedörrtem Saltz gegeben, darauf nichts zu trincken. Item, wann sie Wasser haben, soll man ihnen klein gestossenen Lein-Kuchen geben mit Saltz.

Vor das Kollern der Schaafe.

Koche Wegericht in einem Topf, und feuchte das Saltz damit.

Vor das Verwerfen.

Nimm Tille, wilde Meister-Wurtzel, Fenchel, Liebstöckwurtzel, erlen Knospen, und Winden, die dran wachsen, gedörret und gestossen, mit Saltz den Schaafen Winters-Zeit, wenn dörre Gefröste, und daß sie auf die Saat gehen, 2. oder 3. mal im Monden gegeben; da aber der Schnee groß, soll man es ihnen nicht geben.

Schaafe zu erkennen, die man im Winter behalten will.

Welch Schaaf bleich oder schwartzäugig ist, und wenig Röthe in Augen hat, ist böß und verdirbt, welche aber schön roth in Augen und Augenliedern sind, sowol auf dem Haupt, ist ein Zeichen der Gesundheit.

Vor die Lungen-Würmer.

Nimm erlene Sprößlinge, eines Jahres alt, darzu Feld-Kümmel, mache es dürre, und stoß es zu Pulver, giebs ihnen in Saltze. Es dienet auch den Lämmern, mit Bohnen und Wurm-Mehl im Saltze gegeben. Oder: Nimm dürr jung eichen Laub, mache es zu einem Pulver, darnach nimm ein Würmlein aus einem Birn-Baum, giebs den Schaafen unter gedorretem Saltze, dienet auch den Lämmern.

Vor Uebersaufen.

Nimm Teichwurtzel, Wegewart, Heidnisch Bohnen-Kraut, Bibenelle, gerieben und gestossen, wohl mit Saltz vermenget, den Schaafen zu lecken gegeben:

Wenn die Schaafe sehr auslaufen, so gieb ihnen Wegewart im Brod mit Saltz gemengt zu essen, es hilft. Oder: Nimm Mohn, Senf, Entzian, Lorbeer-Schalen, Ehrenpreiß, Rosen-Blumen, Heidnisch Bienen-Kraut, Korn-Wurtzel, Wiederthon; das alles gepülvert, und den Schaafen eingegeben.

Vor den Blut-Gang.

Nimm Schnecken-Muschel, so bey den häsel Stauden zu finden, zu Pulver gebrannt, und in Eßig den Schaafen, sowol auch dem andern Vieh eingeflösset, stillet den Blut-Gang. Oder Bienen-Kraut mit Rauten gedörret, in kleinem Saltz gegeben, ist auch gut. Oder: Nimm rothen Beyfuß, laß ihn wohl einsieden in einem Topfe, und befeuchte das Saltz damit.

Vor die böse Lunge und Leber.

Nimm Lorbeern, Raute, Wermuth, nach Anzahl der Schaafe dörre sie, und mache sie zu Pulver.

Vor den Honig-Thau.

Nimm erlene und eichene Sprossen, mit Erde gedörret, und zu Pulver gestossen, und den Schaafen in kleinem Saltz gegeben.

Vor die Spul-Würmer.

Nimm Kresse und eichene Sprossen, dörre oder brenne es gar zu Asche, giebs den Schaafen im Brachmonden mit Saltze, es hilft.

Wenn die Schaafe vergeblich seyn.

Nimm Erd-Gallen samt der Wurtzel gedörret, zerstossen, und mit kleinem Saltze gegeben, da sie aber husten, so giebs ihnen mit zerhacktem Alant. Oder: Nimm Erd-Gallen, brenne sie zu Aschen. Item: Erlene Knospen, eichen Moos, und Wermuth in einem Backofen gedörret, dieses zu Pulver gestossen, und hernach mit Saltze den Schaafen gegeben.

Von Verletzung der Schaafe in der Sonnen-Hitze.

Wann die Schaafe in den heissen Hunds-Tagen von der Sonne zu sehr erhitzt werden, und von den andern Schaafen abtreten, allein stehen, und nicht fressen wollen, so gieb ihnen den Saft von Bircken, oder das Wasser, welches im Frühling aus den Bircken gehet; oder gieb ihnen das Laub von Bircken.

Wann die Schaafe kranck seyn?

Erstlich soll man nehmen heidnisch Bien-Kraut, dasselbe in einem Backofen gedörret, und hernach die Blätter herunter gerissen, und klein gestossen, das andre Holtz verbrennet und Asche daraus gemachet, unter einander gethan, auch soll man nehmen ein wenig Hertz-Wurtzel, und ein wenig Entzian auch klein gestossen, und diese Stücke unter Gersten-Ohs gemenget, und in die Krippen gegeben, daß sie davon fressen, auch soll man sie nicht bald darauf saufen lassen, unter 4e

oder

oder 8. Tagen, wenn man sie tráncken will, soll es in Fließ-Wasser geschehen, und in dem Felde bey den Feudeln bey Leibe nicht.

Wann die Schaafe bőse Lebern haben.

Teich-Wurtzel, Wegewart, Heidnisch Bien-Kraut und Bibenell, ein Pulver daraus gemacht, und den Schaafen mit Saltz zu lecken gegeben.

Bewáhrtes Stück vor die Fäule eines Schaafes.

Nimm Lorbeern, Weinstein, Saltz, weissen Andorn, Leinkuchen, und Salbey pulverisire es mit einander, und gieb es dem Vieh zu fressen in trucknem Futter, laß die Schaafe nicht schnell darauf saufen, es hilft.

Wenn die Schaafe an Schelln.

Nimm Wagenschmier und Campher, Biebergeil und Jachandel-Beeren, Hollunder-Beeren und Gersten Maltz-Mehl, das alles durch einander gestossen, und den Schaafen auf Steinsaltz gegeben.

Hunde-Artzneyen.

Wenn die Hunde räudig werden.

Nimm geschmeltzte Butter 8. Loth, Schwefel 2. Loth, Salpeter 1. Loth, Quecksilber, diese Stücke alle gepülvert, in einem irdenen Geschirr wohl durch einander gerühret, wird eine Salbe daraus, damit soll man alle Tage einen Hund 2. mal schmieren, es soll auch über den andern Tag der Hund gewaschen werden, nemlich mit 2. Hände voll Garbe-Kraut in einem Topf voll Lauge gesotten, damit den Hund gebadet, und so das Haar nicht bald wieder wachsen wollte, soll der Hund mit Fuchs- oder Dachsen-Schmaltz geschmieret werden.

Wann die Hunde thöricht werden wollen.

Nimm fettes von der Mühl-Pfannen, klein geschabt oder geschnitten Tüben-Holtz, genutzet und geschabt Bley, und ein wenig Raute, dieses alles durch einander gemischt, den Hunden in einem Bissen Brod gegeben, soll bewähret seyn.

Wenn ein thörichter Hund ein Vieh, oder einen andern Hund beisset.

Nimm weissen Senf, Jachandel-Beeren und eichen Holtz, dieses alles durch einander gestossen oder geschabt, und in Honig dasselbe ein wenig warm werden lassen, darnach auf Butter, so im Mayen gemacht, und auf ein Schnittlein Brod nebst angezeigten Sachen, dem Vieh oder Hunde zu fressen gegeben. NB. Es haben die jungen Hündlein unter der Zungen einen Span, oder welcher

wie ein Wurm siehet, einer runden Gestalt, wenn dieser aus ihnen genommen wird, so werden sie nimmermehr wütend.

Wann jemand von einem thörichten Hund gebissen wird.

Brenne Krebse in einer Pfanne zu Pulver, giebs denen, so ein thörichter Hund gebissen hat, mit Entzian ein, und einen Löffel voll Weyhrauch zu trincken, alle Tage anderthalb Monden nach einander, es hilft. Man soll aber die Krebse nach den Hunds-Tagen, bald im Vollmonden, wenn die Sonne im Löwen ist, fangen und lebendig verbrennen.

Wann ihnen der Hals geschwollen ist.

Nimm Hunds- und Menschen-Koth mit einander, und bind es ihm in einem Lumpen um den Hals, so lange bis sich die Geschwulst geleget hat.

Wann ein Hund verwundet, und sich nicht selbst lecken kan.

So soll man ihm Tobacks-Saft oder Oel in die Wunde tröpfeln lassen, es heilet.

Vor Flöhe der Hunde.

Beschmiere man sie mit Baum-Oel, so verlieren sie sich.

Von Ziegen-Artzneyen.

Die Schaaf-Artzneyen dienen auch meistens für die Ziegen, indem sie mit eben denen Kranckheiten behaftet sind, dahero sie sicher zu gebrauchen sind. Wann sie, nachdem sie gebohren, die Milch verlieren, so soll man sie nichts destoweniger fort und fort melcken, so kommt die Milch wieder, bey Unterlassung dessen, müsten sie sonst verseigen. Wann eine Ziege nicht fressen will, ist eine Anzeigung, daß sie das Wiederkäuen verlohren, die Bauren nennen es der Indruck, dann soll man nur einem andern wiederkäuendem Vieh, wann sie in solcher Arbeit sind, den Hals mit der Hand zuhalten, geschwind in das Maul greifen, das Gekäuete heraus nehmen, und der Ziegen einstreichen, oder zu fressen geben, so wirds bald besser.

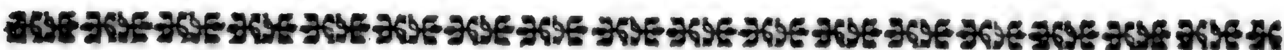
Wenn sie die Wassersucht bekommen, so schneide ihnen unter der vördersten Schulter die Haut ein wenig gar gelinde auf, laß das Wasser weglaufen, und schmiere das Löchlein mit weissem Pech oder Hartz, so heilet es wieder zu. Bisweilen werden ihnen die Euter Stein-hart, die muß man mit Milch-Rohm schmieren, so werden sie wieder weich.

Wenn sie sonst nach der Gebuhrt verschwöllen, soll man ihnen einen guten Tranck alten starcken Wein in den Hals schütten.

Vor

Vor die Pest der Ziegen.

Sie fallen oft an derselben, ob sie gleich frisch und gesund anzusehen sind, wann man dieses an ein oder zweyen gewahr wird, um dem Ubel wegen der andern vorzukommen, so soll man alsobald allen übrigen die Ader schlagen, und sie in einen warmen Stall thun, und in 3. oder 4. Tagen nicht auf die Weide kommen lassen, weil die überflüßige Weide ihnen schädlich gewesen. Folgends muß man sie täglich auf der Weide nur 1. Stunde fressen lassen, und dann wieder eintreiben, hernach täglich zugeben, bis sie wieder ausser Gefahr sind. Man kan sie auch mit folgenden Räuchern versichern: Nimm Bocks-Horn, Huf-Seiten, alte Schuh-Sohlen, Schwefel, Meisterwurtzel und Wermuth, alles klein geschnitten, gepülvert und gemengt. Stösset sie eine Kranckheit an, so kan man ihnen Geröhricht zu essen geben; oder auch die Wurtzel von weissem Dorn, mit Regenwasser angegossen, und in einem Mörser zerstossen, laß das Vieh davon trincken, sobald es sich gebessert, müssen sie verkauft werden.



Das dreyzehende Buch,

Von allerhand

Haus-Artzney-Mitteln,

Dessen sich Land- und Wirthschafts-Leute zur Zeit der Noth bedienen können, nebst andern Remediis, vor Ungeziefer und einigen wenigen Künsten.

Eine Wunden und Schnitt leicht zu heilen.

Nimm Milch-Rohm, thue ihn in einen Tiegel, lege zerhackte Salbey und Petersilie darein, rühre es wohl im Tiegel unter einander, so wirds eine Butter, das drucke durch ein rein Tüchlein, und behalte es, wenn man sich schneidet, oder sonsten einen offenen Schaden hat, wann nur das Gebeine nicht verletzt ist, so mache es warm und schmiere damit, das heilet sehr ohn allen Schmertzen. Oder Jungfer- oder rein Wachs, etwas gebrannten Alaun, Hirsch-Unschlitt, Terpentin, Haus-Blase, 50. Tropfen Baumöl, alles über ein Kohl-Feuer durch einander gerührt, ist sehr bewährt.

Vor das Fieber.

Siede Eisen-Kraut mit der Wurtzel in gutem Wein, sobald das Fieber kommen will, so trincke zweymal davon, es wird helfen. Oder: Nimm spitziges

Wegerich-Kraut, mit der Wurtzel, stoß es mit Pfeffer, nachdem drucke den Saft aus, durch ein reines Tüchlein, und trincke davon, mit frischem kalten Wasser, es vergehet das Fieber.

Vor das dreytägige Fieber.

Nimm spitzige Wegerich-Wurtzel, dörre sie und stosse sie zu Pulver, ehe das Fieber kommt, so brauche davon in warmen Wein nüchtern, es wird nicht mehr kommen.

Vor das viertägige Fieber.

Nimm spitzigen Wegerich, stoß und drucke ihn durch ein rein Tüchlein, trincke davon im Wein, ehe es kommt, es hilft sehr wohl.

Eine heilsame und leichte Kunst, die Wunden zu heilen.

Nimm spitzigen Wegerich und Weinstein, stoß beydes zusammen in Honig, netz darinn ein Tuch, lege das über oder in die Wunde, es reiniget sie und heilet bald.

Wenn einer ein böß Gedächtniß hat.

Der nehme viel Petersilien-Wurtzel, stosse sie trucken, und mische sie mit lautern Wein, trinck davon, es macht ein gut Gedächtniß, und reiniget das Geblüt.

Vor die Läuse.

Nimm Reb-Laub und Knoblauch, stoß es unter einander, befeucht oder reib damit, sie sterben alle. Oder: Kraut-Suppen und Leinöl, damit geschmieret. Oder: Nehmet Anisöl etliche Tropfen in Baum-Wolle gethan, traget dasselbe in denen Hosen bey euch, oder leget es an den Ort, wo es dergleichen hat, sie verlieren sich, und kommen nicht wieder.

Daß die Haare kraus werden.

Pappeln in die Lauge gethan, und des andern Tages die Haare warm damit gewaschen.

Vor Zahn-Weh.

Der nehme gute Ingwer-Zehen, schneide sie klein, siede die im Wein, wasche die Zähne also warm und nüchtern damit. Probatum est.

Vor das Nasen-Bluten.

Nimm gebrannten Leimen von einem Back-Ofen, lege das in starcken Wein-Eßig, machs zu einem Teige, davon thue mit einem Finger was in die Nasen. Probatum est.

Vor die Kröpfe.

Nimm Hauswurtzel, Schaaf-Unschlitt und Saltz, stoß und mische es unter einander, alsdann auf den Kropf aufgelegt, das vertreibet ihn.

Von

Digitized by Google

Von Blattern zu heilen.

Nimm recht Gersten-Mehl und neugemolckene Milch, die gewässert sey, mache eine Salbe daraus, und lege es darüber, es hilft und heilet bald.

Vor Wartzen.

Nimm einen Stroh-Halm, brenne die Wartzen wohl damit, und denn wilde Kressen und Senf, stoß unter einander, und lege es über die Wartzen, so verschwinden sie.

Vor die Wantzen.

Nimm von Hanf-Stengel das Kraut und Saamen oben davon ab, und lege das in ein Bette.

Vor das Podagra.

Wenn solches in die Hände oder Finger kommt, so nimm kleine meßingene Knöpfe, und wenn der Monden will neu werden, 2. Tage zuvor, laß auf den Händen am Daumen Blut im Namen GOttes; es müssen nicht mehr als 9. Hiebe geschehen, und alsobald den Kopf darauf gesetzt, darauf eine halbe Viertel-Stund stehen, und das Blut wohl gerinnen lassen, alsdenn wegnehmen und mit Unschlitt schmieren; mache es also auch an den Füssen, wie oben gemeldt, jedoch auf beyden grossen Zehen, es hilft nächst GOtt, und kommt nicht mehr.

Vor den Lenden-Stein.

Nimm rothen Knoblauch, wenn kein Monden ist, ein Zwieblein, mache es hohl, thue darein ein Bißlein Männig und ein wenig von der Wurtzel.

Harte Geschwulst, Blattern oder Geschwer zu öffnen.

Nimm Lein-Saamen, sieds in Küh-Milch, warm übergeschlagen. Oder nimm den Gans-Dreck, warm übergelegt. Oder nimm Lein-Oel, misch ihn mit Honig, warm übergelegt, öffnet bald und heilet zugleich.

Vor die schwere Kranckheit.

Nimm Rosen-Wurtzel, Rosmarin, Raute, einer Manns-Person rothen lautern Wein, einer Weibs-Person weissen lautern Wein in einem neuen Topf eine halbe Viertel-Stund lassen sieden, dann durchgedruckt, hernach einer Manns-Person in eines Mannes Todten-Kopf gethan, einer Weibs-Person in eines Weibes Todten-Kopf gethan, 24. Stunden darinnen zugedeckt stehen lassen, giebs hernach dem Krancken zu trincken.

Vor die Flüsse des Haupts.

Trag Wermuth auf dem Haupt, so können die Flüsse nicht so sehr herabfallen.

Vor rothe Blätterlein in dem Angesicht.

Nimm ungenützten Schwefel, stoß den zu Pulver, mische es mit Saltz, Eyerweiß und Rosen-Wasser, wasche oder schmiere das Angesicht Abends damit, so vergehen sie.

Vor das Haupt-Weh.

Nimm Ingwer, lege es in Wein, trinck davon.

Ein gemein Mutter-Wasser.

Nimm Sonnenwend-Gürtel oder Beyfuß, Poley, Melissen, Krausemüntze, Mutter-Kraut, Balsam-Kraut mit denen weissen Flecken; jedes besonders gehackt, hernach durch einander gemengt, und ausgebrennt. Probatum est.

Wann einer die Füsse erfroren hat.

Nimm eine gefrorne Rübe, brate sie weich, und wickle sie zu Nacht um die Zehen, so heiß du es leiden kanst, es hilft.

Ein anders.

Laß ein wenig Schmaltz heiß werden, gieß es in ein Häuflein Schnee, so du in einer Schüssel haben must, rühr es wohl ab, so wird eine Salbe daraus, mit solcher muß man sich schmieren, und mit einem Läpplein darüber zubinden, damit es desto länger geschmiert bleibt, das muß man oft im Tage thun.

Ein anders.

Man nimmt gefrorne Rüben, die schön weiß sind, reibet sie, röstet sie mit einem frischen Speck, seiget es durch ein Tuch, und gießt ein frisches Wasser darauf, und waschet die Salbe, so ist sie gut, mit dieser Salben muß man die erfrorne Glieder salben.

Wann ein Mensch heiser ist.

Es ist nichts bessers, als einen warmen Wein mit Zuckercand, so warm als man es erleiden kan, hinabgelassen. Probatum est.

Vor Hals-Weh.

Mit Chamillen-Wasser den Hals oft gegurgelt, heilet gar wohl, auch mit Eisenkraut-Wasser den Hals gegurgelt und ausgewaschen, soll auch gut seyn.

Eine bewährte Kunst vor den Grind.

Nimm birckene Rinde, brenne sie zu Aschen, mache aus derselben eine scharfe Lauge, damit wasche den Menschen oft und viel, mit Auskratzen des Grinds, darnach soll man von einer rohen Zwiebel den Saft nehmen, und den Grind wohl damit schmieren, es beist zwar sehr, aber bald Baumöl darauf geschmiert, so vergehet der Schmertzen, das thue etlichemal, allezeit den 3. Tag, so gehet der Grind weg.

Ein anders.

Man nehme grüne Wagen-Schmiere, und kratze den Kopf wohl, daß er blutet, salbe dich damit, es hat vielen geholfen.

Vor die Würmer im Leibe.

Knoblauch in Milch gesotten, und zu trincken gegeben.

Ein anders.

Mithridat in Milch drey Tage nach einander im abnehmenden Monden eingenommen, ist allezeit vor die Würmer am besten.

Ein gutes Wasser vor Flüsse der Zähne.

Nimm 2. Pfund Alaun, brenne ihn gar weiß, stoß ihn klein, hernach nimm ein Pfund ungebrannten Alaun, stoß ihn auch, thue alles zusammen in einen Helm, und distillire ein Wasser daraus, hernach nimm den vierdten Theil so viel Braunellen-Wasser, so viel Agley-Wasser, und so viel Salbey-Wasser, mische alles zusammen, schneide noch 2. Muscaten-Nüsse klein, und ein Loth schöne rothe Myrrhen, thue es darein, und laß 9. Tage an der Sonne stehen, so dann behalt es.

Ein sehr gutes Mittel vor einen hohlen Zahn, der wehe thut.

Nimm Campher und gemein Opium, von jedem 4. Gran, mache daraus 3. Pillen mit so viel Würtznelcken-Oel, als genug ist, wickle sie in Baumwolle, und lege allemal eine in den holen schmertzhaften Zahn, es wird bald Linderung erfolgen.

Vor die Geschwulst oder Schmertzen der göldnen Ader.

Agtstein-Oel entweder allein, oder mit eben so viel Mandel-Oel vermischt, ist ein gut Mittel, sobald man den Ort damit ansalbet, lindert es alsobald den Schmertzen, und zertheilet die Geschwulst, wenn man es vier oder fünfmal gebrauchet.

Vor stinckende Füsse.

Nehmet rohen Alaun, brennet es, bis es weiß wird, reibet es zu Pulver, und streuet es drey oder vier Tage nach einander unten in die Strümpfe.

Spul-Würmer zu vertreiben.

Nimm weissen Mangold, koche denselben, hernach magst du ihn mit rohem Knoblauch essen, so treibt es die Spul-Würmer aus dem Leibe. Wann ein Mensch, er sey jung oder alt, Würmer hat, so siehe, daß du Würmer bekommest, die von einem Menschen gegangen, pulverisire sie, und gieb von diesem Pulver mit Zittwer-Saamen in Milch ein, so gehen sie Hausen-weise von ihm weg.

Ein anders.

Zustosse den Knoblauch, und lege ihn auf den Magen, es hilft. Vitriol oder Kupferwasser auf Kohlen gelegt, und zu Asche verbrannt, eine Messer-Spitze voll solcher Aschen unter Zucker oder Honig vermischt, und den Kindern eingegeben, tödtet die Würmer, und treibet sie aus.

Noch ein anders.

Nimm zerstossene Pfirschen-Blätter, lege dieselben auf die Bäuche der Kinder, es vertreibet alle Spul-Würmer.

Vor die Gelbesucht.

Nimm Sauerampf-Wurtzel, oder Knoblauch und Koriander, thue solches in Wein, und laß es eine Weile darauf stehen, hernach trinck davon, so vergeht die Gelbesucht.

Oder: Nimm Rosmarien-Saamen und Pfeffer, thue es in Wein, und trinck davon, es ist eine bewährte Artzney.

Noch ein anders.

Nimm Wermuth und Epfih oder Wiederthon, siede solches, und trinck davon.

Vor die Hüner-Augen.

Nimm Lilien-Wurtzel, zerstosse solche und siede sie in Wein, lege solches hernach auf die harten Blätterlein an den Zehen, und laß es 3. Tage darauf liegen.

Vor gehauene Wunden.

Nimm Lilien-Wurtzel, vermische es mit Honig, und lege es auf, es heilet selbige.

Vor geschlagene Glieder.

Nimm Wermuth, zerknirsche solche, und lege sie auf einen warmen Ziegel, und sprenge Wein darauf, es hilft.

Vor die schwere Noth.

Nimm Rauten-Saft, thue solchen in Wein, und trinck davon, es hilft mit göttlicher Verleihung. Oder: Von einem jungen Fohlen der Miltz gepülvert, und ein Theil davon eingegeben. Probatum est.

Oder: Wann der Mensch die schwere Noth bekommet, so nimm ihm die lincke Hand, und stich ihn in den Finger beym kleinen Finger mit einer Nadel, daß es blutet, und das thue etlichemal, wann ers bekommet, so wird es besser, hat viel Leuten geholfen, und ist probat.

Vor die Kröpfe.

Nimm Monat-Blumen, zerstosse sie mit Beyfuß, es heilet selbige.

Ein anders.

Nimm Pappel-Blätter, streich solche mit Menschen-Speichel an, und lege es auf.

Vor die Schwindsucht.

Nimm Wegerich, siede solchen in Wein, und trinck davon allwege über den andern Tag, es hilft.

Vor das Nasen-Bluten.

Nimm Garten-Lauch, mache es zu einem Safte, thue Eßig darunter, oder vermenge es mit Eich-Aepfeln, und salbe die Stirn damit, es stillet das Nasen-Bluten.

Vor die Flechten.

Nimm Rauten, Pfeffer und Salnitter, vermisch es unter einander, bestreiche dich damit, es heilet dieselbe.

Wann sich der Mensch verbrennet.

Nimm Zwiebeln, brate sie in heisser Aschen, und lege es warm auf, desgleichen auch den Saft in ein Tüchlein gethan, und so warm im Anfang aufgeleget, so öffnets die Haut, und führt die scharfen Dünste des Brands aus.

Ein anders vors Verbrennen.

Nimm einen dürren Kürbis, brenn ihn zu Asche, lege es auf den Brand, es hilft wunderbarlich.

Oder: Nimm Kürbis-Saft, mische es mit Rosen-Oel, es heilet einen jeden Brand. Oder lege ein Stücklein frischen Speck auf.

Noch ein anders.

Nimm Lilien-Wurtzel, siede solche in Wasser, oder röste sie bey heissen Kohlen, mische es mit süssem Oel, es hilft vor dem Brand, so von dem Feuer oder vom Wasser geschehen.

Vor die Läuse und Nisse.

Nimm Knoblauch, vermische ihn mit Salnitter, Saltz und Eßig, beschmiere das Haupt damit, es tödtet solche.

Vor offene Schäden.

Nimm Kürbisse, brenne solche in einem Topfe, und zerstosse sie mit Gänse-Schmaltz, es ist eine köstliche Artzney vor offne Schäden.

Oder nimm Lilien-Blätter, beitze sie in Eßig, lege sie auf die offne Schäden, es hilft.

Vor die Wassersucht.

Nimm Spring-Körner 10. biß 20. Stück, und brauch sie in schlechtem Wasser oder Honig-Wasser, es heilet die Wassersucht.

Vor den Rauden.

Nimm Knoblauch, vermische ihn mit Eßig und Salnitter, und bestreiche die Haut.

Vor die Taubheit.

Misch Knoblauch mit Gänse-Schmaltz, und tröpfle es in das Ohr, es hilft.

Vor das Blut-Speyen.

Nimm Salbey-Saft, vermische ihn mit Honig, und giebs demjenigen nüchtern zu trincken, es hilft von Stund an.

Oder: Brauch Münten in einer Brühe, es hilft.

Vor die Ohnmacht.

Nimm Cucumern, halte sie an die Nasen, es hilft.

Vor faul Fleisch, bösen Krebs.

Die Nessel-Blätter heilen das faule Fleisch, den bösen Krebs, item das Ohren-Geschwär, eiterigte Schäden, und verrenckte Glieder.

Vor das Seiten-Weh.

Nimm vom Kohl oder Kappiskraut die grünen Stengel samt der Wurtzel, verbrenne sie, und verwickle mit altem Schwein-Schmaltz, es mildert das langwierige Seiten-Weh.

Item. Der Lauchsaft, in Wein getruncken, lindert das Lenden-Weh.

Item. Der Ysop, mit Wasser oder Honig und Rauten vermengt, und ein Tranck daraus gesotten, ist gut vor die Lungen- und Leber-Sucht, item vor den alten Husten, schweren Athem, und Seitenstechen.

Item. Nessel-Saamen mit Lein-Saamen, und Ysop geröstet, heilet das Seiten-Weh.

Vor das Rothlauf.

Nimm Petersilien und Brod, leg es Pflasterweise auf, es hilft.

Oder nimm Weyrauch, vermisch ihn mit creta cimolia, und Bleyweiß.

Oder gantze Quitten, gesotten, und inwendig gebraucht, oder auch durch ein Clystier infundirt, ist bewehrt.

Vor den Stein.

Nimm Petersilien, siede sie in Wasser, und brauche solch Wasser inwendig und auswendig, es hilft.

Oder Knoblauch gesotten und getruncken, ist gut vor den Nieren-Stein.

Item. Der Saft von wilden Nesseln treibet den gestandenen Harn, und bricht den Stein.

Desgleichen bittere Mandeln, zerstossen und in Terpentin gebraucht, hilft vor den Stein.

Vor Geschwär im Mund.

Nimm Wegericht-Saft, und halte ihn im Munde, auch wasche denselben damit.

Vor die Colica.

Nimm Garten-Lauch, Salbey und Lorbeer-Blätter, koche solches, und lege diese Kräuter warm auf den Bauch, es vertreibet das Bauch-Grimmen.

Oder: Nimm die Rinden von dem schärfsten Rettig, 1. Untz, Mispel-Körner ein halb Loth, zerstoß beyde Stück gröbligt, und beitze sie 8. Stunden in 4. Untzen guten weissen Weins, seig das ab, und giebs warm zu trincken des Morgens und Abends; dieser Tranck muß oft wiederholet werden, wo es vonnöthen thut, und auf einmal wenig oder viel gebraucht werden, nach Gelegenheit der Personen, und des Alters. Welcher das brauchen wird, der wird mir ohne Zweifel für dieses heilsame Mittel Danck wissen zu sagen.

Item. Nimm Rosmarien-Wurtzel, dürre und pulvre sie, hernach trinck solches in Wein, es stillet die Colica, welches auch die Rauten thut.

Oder nimm Nessel-Saamen, vermische ihn mit Honig, es heilt die Colica. Desgleichen, Welsche-Nüß samt ihren Schaalen verbrennet, und auf den Nabel gelegt, vertreibet das Grimmen im Bauche.

Vor die Frucht in der Mutter.

Petersilien-Kraut gestossen, und in das Gemächte der Weiber gelegt, zeucht die Frucht von der Mutter aus, samt der andern Geburt. Wird aber der Saft von dem Kraut getruncken, solches reinigt von der Mutter die überflüßige Feuchtigkeit.

Vor das hitzige Fieber.

Nimm Sauerampf, zerstosse denselben und lege es auf den Puls, wann einem das hitzige Fieber anstösset, es hilft.

Oder: Nimm einen frischen Kürbiß, verwickle denselben in einen neuen Teig, back ihn in einem warmen Ofen samt dem Brod, öffnet ihn, und sammlet das Wasser, welches darinnen schwimmet. Will aber jemand einen andern Weg brauchen, der zerhack zu kleinen Stücken einen gantzen Kürbiß, thue das in einen neuen Hafen, backe es (wie zuvor) in einem warmen Ofen, drücke es aus und behalte den ausgedruckten Saft, sein Brauch ist mit Zucker die hitzigen Fieber zu leschen, den Durst zu legen, und den Bauch weich und gelind zu machen.

Desgleichen hat jemanden ein Pestilentzisch Fieber angestossen, der trinck von Stund an den Saft von Ringel-Blumen 2. Untzen, und leg sich in das Bett und schwitze, es hilft wunderbarlich.

Auch dienet vor das viertägige Fieber, wann man 7. Gran von Ringel-Blumen nimmt, dieselben zerstößt, und in weissen Wein legt, und solches vor dem Anstossen dem Krancken zu trincken giebt, etliche Tage nach einander.

Vor Entzündung des Mundes und der Mandeln.

Der Saft von frischen Nuß-Schalen mit wenig Honig gesotten, ist eine gute Artzney vor die Gebrästen des Mundes, item vor die heftige Entzündung der Mandeln, wann einer fast ersticken will.

Vor die göldene Ader.

Der Saft von Zwiebeln, mit Wullen für ein Zäpflein in den Leib gestossen, reiniget die göldne Ader. Desgleichen, welcher die Zwiebel in heisser Aschen gebraten, und mit Oel vermischt, isset, das stillet die heftigen Schmertzen der göldnen Ader.

Item: Nimm Rosen 3. Untzen, 2. gebratene Eyer-Dotter, mische es und klopfe es unter einander in weissen Wein, und mache ein Rosen-Pflaster daraus, es lindert die göldne Ader.

Vor den hitzigen und bösen Magen.

Die Blätter von dem kleinen Beysuß wohl zerstossen, und mit bitter Mandel-Oel auf den Magen gelegt, lindert den Schmertzen.

Item: Die grünen Welschen Nüsse um den Ausgang des Brach-Monats, ehe die Schalen erharten, mit Zucker oder Honig eingemacht, machen einen guten Magen.

Vor Zahn-Weh.

Sauerampfer mit Wein gebraucht, stillet das Zahn-Weh.

Oder: Das gesottene Wasser, worinnen Spargel gesotten, wann es im Mund gehalten wird, wann einem die Zähne weh thun, stillet selbe.

Desgleichen das Wasser von Knoblauch gesotten, im Mund gehalten, lindert selbige.

Ferner wann man den Knoblauch geschält und gebraten auf den schmertzhaften Zahn legt, so vertreibets das Zahn-Weh, wo anders der Schmertzen von einer kalten Ursach seinen Ursprung genommen. Solches hat man auch versucht mit der Wurtzel vom Schell-Kraut, welche zerstossen, und aufgelegt soll werden.

Desgleichen Ysopp gesotten, und so warm mit wenig Eßig in den Mund gehalten, stillet die Weh-Tage der Zähne, sonderlich wo der Schmertz von einer kalten Materie ist.

Ingleichen den Kürbiß gesotten, und das Wasser warm in Mund genommen, leget den Schmertzen der Zähne, so von warmer Materie kommt.

Oder Lilien-Wurtzel in Eßig gesotten, und im Mund gehalten, legt das Zahn-Weh.

Vor die Pestilentz.

Es hat der Sauerampfer eine wunderliche Kraft wider die giftige Luft und Pestilentz, wenn man denselben in Eßig beitzet und des Morgens isset. Solches haben ihrer viel versucht, und ist ihnen wohl gerathen.

Ein anders.

Der Rauch von Rosmarin, ist gut vor alle giftige Luft und Pestilentz.

Ein anders.

Hat jemand ein Pestilentzisch Fieber angestossen, der trincke von Stund an den Sand von Ringelblumen 2. Untzen, und lege sich in das Bett und schwitze wohl, es hilft wunderbarlich.

Ein Pflaster vor Gift und Pestilentz.

Nimm Rauten, zerstoß dieselbe, und mische scharfen Sauerteig, und Schweinen-Schmaltz darunter. Item: Zwiebel und Feigen, koch oder röst dieses alles, thue darnach Sal armoniacum, lebendigen Kalck, Seifen, Gold-Würmlein, und ein wenig Theriac darunter, so hast du ein treflich Pflaster gemacht, welches auf die Beulen zu rechter Zeit muß gebunden werden, so öfnets dieselbe von Stund an.

Vor allen Gift.

Etliche Rauten-Blätter genützt, oder mit einer Feigen und alten welschen Nüssen, samt wenig Saltz, eingenommen, ist gut vor den Gift, und macht den Leib sicher vor der Pestilentz.

Vor Rauigkeit im Hals.

Diejenigen, so einen rauhen Hals haben, und deshalben husten, die sollen Borretsch sieden im Honig-Wasser, und davon trincken, so wird ihnen geholfen.

Vor den Husten.

Die Zwiebeln gebraten, und darnach mit reinem Oel gessen, vertreibet den Husten.

Ein anders.

Gekochter Knoblauch dienet vor den alten Husten.

Es haben mir etliche für ein gewiß Experiment gesagt, daß drey Knoblauch-Häupter mit Schwein-Schmaltz vermischt, und zu einer Salben gemacht, eine bewährte Artzney ist vor den alten Husten, so von der Kälte herkommt, so oftmal die Fußsolen mit dieser Salben an dem Feuer geschmieret seyn worden, und desgleichen den Rückgrad in dem Bett, wenn man schlafen gehet.

Ein anders.

Nessel-Saamen mit Honig gebraucht, reiniget die Brust, und vertreibet den Husten.

Oder: Nimm Eyer, die frisch gelegt seyn, schlage sie in warme Milch, und also warm getruncken, vertreibet den Husten und alle Apostem.

Oder: Nimm Alant 1. fGr. Ehrenpreiß 1. fGr. dieses zusammen in einem Quart Wasser gekocht, und des Morgens warm getruncken.

Vor die Rauigkeit.

Das Gummi, so von den Kirsch-Bäumen herkommt, in Wein getruncken, lindert den rauhen Hals, ist gut vor den alten Husten.

Vor den Husten.

Haselnüsse in Honig-Wasser gesotten, und zerstossen, hernach davon getruncken, heilet den alten Husten.

Ein anders.

Nimm Salbey und stoß sie zu Saft, und wärme einen Becher mit Wein, thue den Saft darein, trinck warm davon, es hilft.

Vor den Schlaf.

Der Saft von Lattich auf die Stirn gesalbet, macht schlafen.

Ein anders.

Wermuth, unter das Haupt gelegt, macht schlafend, es muß aber der Krancke darum nichts wissen.

Vor die Trunckenheit.

Es hat das Kohl-Kraut eine sonderliche Kraft wider die Trunckenheit, denn es hindert nicht allein, daß einem die Vollheit nicht schade, wann man dasselbe vor dem Essen oder nach dem Essen hat gebraucht, sondern zertheilt auch, und vertreibet das Haupt-Weh, welches von der Trunckenheit schon entstanden.

Vor das Haupt-Weh.

Purtzel-Kraut mit Rosen-Oel, an die Stirn gesalbet, lindert das Haupt-Weh, so von der Sonnen entstanden ist.

Ein anders.

Knoblauch mit Bohnen wohl gesotten, und daraus gemacht eine Salbe, dieselbe dienet wohl vor das Haupt-Weh, so von kalter Materie kommet, auf die Schläfe gestrichen.

Ein anders.

Frischer Saft von Müntz an die Schläfe gestrichen, ist gut vor das Haupt-Weh.

Item: Basilig mit Rosen-Oel oder Eßig vermischt, dienet wider das Haupt-Weh, wo dasselbe aus einer kalten Materie herkommt. Oder: Einen Krantz von neuen und frischen Rosen gemacht, auf den Kopf gesetzt, leget das Haupt-Weh, so von der Sonnen-Hitze oder Trunckenheit herkommen. Item: Der Saft von blauen Lilien in die Nase gezogen, dienet wider das Haupt-Weh. Oder: Wermuth und die Wurtzel von wilden Cucumern in Wein gesotten, oder in Wasser oder Oel, und darinnen ein Schwamm genetzt, auf den Schlaf gebunden, heilet das Haupt-Weh. Oder: Die Ohren mit frischem Rauten-Saft verstopf-

verstopffet, leget das Haupt-Weh. Item: Pfirsch-Kerne, mit Eßig und Oel zerstossen und angestrichen, ist gut vor das Haupt-Weh.

Vor den weissen Fluß der Weiber.

Nimm Lattich-Saamen, laß denselben beitzen in dem Wasser, da ein Stahl ausgelescht worden, druck nachmals den Saft aus, thue klein gestossen Pulver von Helfenbein dazwischen, und brauch das vor gemeldte Kranckheit.

Ein anders.

Kohl gesotten, und mit süssem Wein getruncken, führet den Weiber-Fluß der Monden-Zeit ab.

Vor Harn-Winde.

Nimm Kohl-Kraut, thue das in ein siedend Wasser, laß darinnen sieden, bis es halb gekocht sey, gieß nachmals das Wasser ab, doch nicht alles, thu darzwischen Oel und Saltz, und ein wenig Kümmel, laß ein wenig sieden, supfe hernach das kalte Brühlein davon, und iß auch das Kohl-Kraut selbst, thue solches etliche Tage nach einander. Oder: Basilie, auch der Saamen, solches gekocht und davon getruncken, ist gut vor das tröpfligte Harnen.

Vor die Geschwulst.

Kohl-Blätter für sich selbst aufgelegt, oder mit Gersten-Mehl gestossen, sind gut vor die Entzündung und Geschwulst.

Ein anders.

Das inwendige Fleisch von Kürbissen, aus welchem der Saame genommen worden, heilet die harten und geschwollenen Füsse.

Vor verrenckte Glieder.

Majoran mit Wachs vermengt, hilft wunderbarlich den verrenckten Gliedern.

Ein anders.

Die Blätter von Thymian gestossen und in Wullen gelegt, darnach mit Oel über verrenckte Glieder gebunden, helfen wohl.

Noch ein anders.

Wegerich-Blätter zerstossen, mit wenig Saltz vermischt, legt die Schmertzen und die Geschwulst der verrenckten Glieder.

Vor das Gehör.

Hört jemand übel, so zerstoß Kohlkraut mit Wein, druck den Saft aus, und treufle denselben warm in das Ohr, so wird er bald hören.

Ein anders.

Von Thymian einen Rauch gemacht, vertreibet das Ohren-Weh und Sausen.

Noch ein anders.

Wermuth gesotten, und den Rauch davon empfangen, stillet das Ohren-Weh, wird auch mit Nutz in die Ohren getropft, wo dieselben eyterigt seyn.

Vor hitzige Augen.

Man nimmt Kohlkraut, zerknirschet dasselbe, vermischt es mit einem klein gemahlenen Gersten-Mehl, und leget es auf die Augen.

Ein anders.

Zwiebeln bey dem Feuer gebraten, und mit Gersten-Mehl aufgelegt, ist gut vor die Augen-Flüsse.

Vor die Entzündung der Augen.

Majoran mit Gersten-Mehl vermengt, stillet die Entzündung der Augen, und auch die Geschwulst derselben.

Vor die Augen.

Die Rinde von den Melonen auf die Stirn gebunden, legt das Augen-Weh, so von hitziger Materie kommet, denn sie stillet den Fluß, welcher auf die Augen fällt.

Ein anders.

Es sollen einem durchs gantze Jahr die Augen nicht wehe thun, welcher die Rosen-Knöpfe, ehe sie blühen, anrühret, und mit dreyen Rosen-Knöpfen das Gesicht wäschet, läst aber dieselben in dem Stand unverletzt, und unabgebrochen bleiben. Es sagen ihrer viel, solches sey gewiß in demjenigen, welcher zuerst die verborgne Rosen-Knöpfe in dem Staud gesehen hat. Es sey ihm aber wie es wolle, so ist das gewiß, daß der Tau, welcher auf die Rosen gefallen, mit einem kleinen Federlein gesammlet, und auf die Augbraunen gestrichen, das Triefen der Augen vertreibet.

Noch ein anders.

Feilchen-Wurtzel mit Myrrhen und Saffran zerstossen, ist gut vor die Entzündung der Augen.

Feilchen-Blätter für sich selbst oder mit Gersten-Muß vermischt, lege es auf die hitzigen Augen, es hilft.

Wider alles Gift.

Hat jemand giftige Schwämme gegessen, dem wird geholfen, wo er den ausgedruckten Kohl-Saft isset.

Ein anders.

Hat jemand Alraun, Bilsamkraut, Bleyweiß, und andere giftige Kräuter gegessen, so der grossen Kälte halben tödten, der brauch Rauten-Saft oder Rauten in Wein gesotten, es wird ihm geholfen.

Vor den wütenden Hundes-Biß.

Grüne Zwiebeln mit Eßig vermischet, über den Hundes-Biß geleget, heilet denselben innerhalb dreyen Tagen.

Ein anders.

Von Zwiebel-Saft, Saltz und Honig ein Pflaster gemacht, und über den Biß, so von einem Menschen oder wütenden Hunde geschehen, einen Tag aufgelegt, ist eine köstliche Artzney.

Item: Von Knoblauch ein Pflaster gemacht, dienet wunderbarlich vor Schlangen und wütender Hundes-Biß.

Ein anders.

Welsche Nüsse mit Zwiebeln, Saltz und Honig zerstossen, ist gut vor die Bisse der Hunde, Menschen und vergifteten Thiere, aufgebunden.

Item: Nimm eine gute alte Nuß, zerstoß dieselbe, und leg es etliche Stunden auf den Biß eines wütenden Hundes noch denselben Tag, nimm es hernach hinweg, und giebs einem Huhn oder Hahn, stirbt dasselbe nicht davon, so ists ein Zeichen, daß der Hund, welcher gebissen, nicht wütend gewesen sey, stirbts aber, so bedeuts ohn allen Zweifel, daß ein wütender Hund den Biß gethan. Man soll deshalben nach 3. Tagen aufs allerhöchste zu der Cur greifen, und den Schaden zu heilen anfangen, sonst ist zu besorgen, daß dem Schaden hernach nicht wird zu rathen seyn.

Noch ein anders.

Dürre Castanien mit Saltz zerstossen und mit Honig vermischet, wird nützlich auf die Bisse wütender Hunde gelegt. Oder: Krebs-Schalen zu Aschen gebrannt, mit Honig und Entzian getruncken, heilet den Hundes-Biß.

Vor das Zäpflein.

Dürre Rosen in Wasser gesotten, sind eine bewährte Artzney vor die Entzündung des Mundes und Zäpfleins, welche Kranckheiten sonst Bräune, die Kröte im Halse, und Niederschiessen des Zäpfleins heissen.

Vor das Podagra.

Feilchen-Saamen mit weissem Wein zerstossen, lindert das hitzige Podagra, den schmertzhaften Ort damit gebähet, darnach die Blätter zerstossen, und mit Rosen-Oel vermischt, darauf gebunden.

Ein anders.

Nesseln mit altem Oel zerstossen, und ein Pflaster daraus gemacht, heilet das Zipperlein und Podagra, desgleichen thut die Wurtzel von Nesseln mit Eßig zerstossen.

Vor das Bluten der Nasen.

Nimm verbrannten Leimen, aus einem Ofen, oder sonst von etwa, lege denselben in starcken Eßig, mache ein Teiglein davon, und streich das ein wenig mit einem Finger in die Nasen, es hilft bald.

Ein anders.

Nimm Reben-Laub, stoß das, und druck den Saft durch ein Tüchlein, und nimm Rosen-Oel, Eßig und Bleyweiß gleicher Mischung, und dessen ein Tropffen in die Nasen gegossen, hilft und reiniget sie.

Wer sich verbrannt hat.

Der soll nehmen Knoblauch, und das Weisse von einem Ey, stoß es durch einander, lege es darauf, es heilet.

Ein Säcklein zu einem bösen Magen.

Wermuth und Meter, zerschneide beydes klein, reibe von einer Muscaten darunter, vernähe es in ein Säcklein, so groß als eine Hand lang und breit, darnach hitze einen neuen Ziegel, besprenge ihn mit Weine, laß den Broden in das Säcklein ziehen, lege es auf den Magen, so warm du es erleiden kanst, solches Säcklein magst du tragen Tag und Nacht, es stärcket den Magen sehr. Wann du aber essen solst, so nimm es hinweg, bis die Mahlzeit vorüber, dann lege es wieder auf.

Ein Apostem-Pflaster.

Nimm eine Zwiebel, und mach ein Loch darein, fülle sie mit Theriac und Enzian, darnach decke sie wieder zu, und brate sie nemlich bey einem Kohl-Feuer, darnach stoß alles mit einander, und bind es darüber, es benimmet den Gift und heilet.

Ein warmes Band.

Nimm Hopfen und Wermuth, jedes eine Hand voll, geuß darauf scharfen Bier-Eßig, laß mit einander wohl sieden, darnach seige es ab, thue darein Alaun, Saltz und Vitriol, laß es dann wieder sieden, verbind damit warm mit einem blauen wollenen Tuche.

Ein anders.

Lein-Saamen, Wermuth, Gersten-Mehl mit Eßig oder Wein.

Noch ein anders.

Chamillen-Blumen, Wermuth, Lein-Saamen, Bolus, rothe Rosen, mache als du es weist.

Eine gute Kühlung zu hitzigen Schäden.

Nimm einen Lein-Kuchen, Ziegen-Milch und Rosen-Wasser, und mische das durch einander, und binde es auf hitzige Schäden als ein Pflaster, so hast du eine gute Kühlung.

Vor

Vor die ungestalte Nägel der Finger.

Nimm Honig in ein gläsern Töpflein, und thue darein von dem Kraut Mist-melde genannt, laß es also durch einander eine Weile sieden, darnach nimm dasselbe Kraut, und binde es gantz warm um die Nägel, und laß es Tag und Nacht darauf liegen, oder 3. Tag und Nächte, besiehe es dann.

Eine Kühlung zu hitzigen Schäden.

Darzu nimm Bolus, der klein gestossen ist, Gersten-Mehl, und das Weisse von Eyern und Eßig, das rühre alles durch einander in einem Topf, daß es dick muß werden, dann streichs auf ein Tüchlein, und schlag es über den Schaden. Probatum est.

Ein gut warm Band.

Nimm Camillen-Blumen, Lein-Saamen und Fœnum Græcum, alles klein gestossen, eines so viel als des andern in gutem Weine gesotten, und ein Viol-Oel darunter gethan, dasselbe so warm aufgeleget, auf harte Geschwulst, ist auch gut vor verrenckte Glieder an Arm und Beinen.

Ein sehr bewährt kühles Band.

Nimm Hanf-Körner, reib die klein, geuß daran Weitzen-Bier, und nimm alsdann das weisse von dreyen Eyern, zuklopf darinn ein Stück Alaun als ein Hüner-Ey, darein schabe für einen halben Heller Kreide, mische es darnach alles durch einander, tuncke ein leinen Tuch darein, und lege es auf die Stelle, wo du die Hitze hast. Probatum.

Ein Gurgel-Wasser.

Nimm Beerwinckel oder Wintergrün, Ysop, Rauten, Salbey-Blätter, jedes eine Hand voll, ein wenig Alaun, ein Löffel voll Honig, und laß es mit einander sieden, darnach so gurgle dich damit.

Ein gut Gedächtniß zu machen.

Der Meister Isac spricht, daß Aloes Holtz gut sey denen, die kalter Natur sind, dann es starcket die Vernunft.

Vor das Haar-Ausfallen.

Nimm Wermuth und Rauten, gesotten in Lauge, und das Haupt damit gewaschen, ist sehr gut wider das Ausfallen der Haare.

Ein anders.

Spicanarde geleget in Lauge, und das Haupt damit gewaschen, macht das Haar wachsen, und benimmt das Ausfallen der Haare.

Oder: Nimm gestossene Hasel-Wurtzel, und reinen Speck darunter gemengt von einem Borg und Beern-Schmaltz, daraus mache eine Salbe und schmiere das Haar damit.

Ein gut probirt Stücklein, wann einer das Wasser nicht lassen kan.

Nimm Venedischen Theriac 1. Quintlein, und Christallen klein zustossen 2. Scrupel, Rosen-Zucker 1. halb Loth, mach daraus ein Confect, und gieb es ihme des Abends zu essen.

Augen-Wasser.

Tutien, weisse Seife, 4. Gersten-Körner schwer, Kupfer-Wasser 2. Gersten-Körner schwer, Zuckercand 1. halb Loth, Rosen- und Fenchel-Wasser, jedes 4. Loth. Probatum est.

Zähne weiß zu machen.

Nimm lautern Alaun, distilire solchen in einen Helm, mit solchem Wasser wasche die Zähne, so werden sie Schnee-weiß.

Wenn man sich mit Feuer oder heissem Wasser verbrannt.

Nimm linde Schaaf-Wolle, netze sie mit Eyerklar, und lege es über, so benimmt es die Hitze und heilet, oder nimm Hüner-Blut, und bestreich den verbrannten Schaden damit.

Vor das Reissen im Leibe.

Nimm 3. Zwiebeln rothen Knoblauch, reib solchen, thue sie im Rheinischen Wein, laß es bey dem Feuer warm werden, und davon getruncken.

Magen-Trisinet.

Rec. Muscaten-Nüsse, Nelcken, jedes ein halb Loth, Muscaten-Blüthen 3. Qu. Galgan, Calmus, jedes 1. Qu. Zimmet 2. Loth, Anies, Fenchel, jedes 1. Loth, Coriander 3. Qu. Zittwer 1. halb Qu. und 1. Pf. Zucker, alles zusammen gestossen, auf einer Schnitten Brod in Wein genetzt, Abends und Morgens genossen, dazu mag man noch nehmen Ingwer 1, Loth, Cubeben 2. Gran.

Lust zum Essen machen.

Brauche weissen Senf-Saamen.

Ein Clistier vor die Blähung.

Nimm Anies, Fenchel, und Kümmel, jedes was man mit 3. Fingern fassen kan, Käse-Pappeln, Camillen, jedes eine Hand voll, laß es wohl sieden in eine gute Milch, nimm Eyer-Dotter, und 1. Stück frische Butter, Zucker 2. Löffel voll, es gilt gleich, ob es Clistier- oder Küchen-Zucker ist, ein wenig Saltz, vermische es zusammen, und nimms recht warm ein.

Ein gutes Clistier vor den Schleim in Gedärmen, auch vor die Winde.

Nimm Käse-Pappeln, 1. Hand voll, 8. oder 9. zerschnittene Feigen, daran giesse 1. Nössel oder 1. halb Quart Rind- oder Hüner-Suppe, so ein wenig gesaltzen, laß es mit obbemeldten Stücken sieden, nachmals drücke es durch ein Tuch, thue darzu Honig, Baum-Oel, jedes 2. Löffel voll, das mische unter einander.

Dieses soll man warm, wie mans leiden kan, gebrauchen, und so lange bey sich behalten, als möglich ist.

Wenn eines sich verbrennet hat.

Nimm einen Eyer-Dotter, oder so viel man machen will, machs mit Lein-Oel zu einem Sälblein, abgerührt, streichs mit einer Feder auf den Schaden, des Tages 2. oder 3. mal.

Vor grosse Schmertzen des Haupts, so von Hitze entstehen, als in Pestilentz, und giftigen hitzigen Fiebern, eine oft bewährte Salbe.

Nehmet in dem Frühling, wann anhebt der Pallen-Baum auszusprossen, seine Knöpfe, ehe daß sie Blätter gewinnen, 3. oder 4. gute Hände voll, Violen-Kraut, Wurtzeln und Blumen, Erdbeer-Kraut, Nacht-Schatten, Holderschößlein, die mitlere grüne Rinde vom Hollunder, jedes eine Hand voll, Haus-Wurtzel eine halbe Hand voll, Balsam oder Müntzen anderthalb Hand voll, die Kräuter alle zerhacket, und alles mit einem Pfund frischer Butter, 1. Vierling Baum-Oel, und 1. Glas voll guten Wein gesotten, so lang bis daß die Salbe, wann davon in das Feuer gesprützt wird, brennet, alsdann ist der Wein verzehret, und die Salbe bereitet, durch ein klein Tüchlein gesiegen, und bis sie kalt worden, gerühret, damit die Schläfe und Stirn warm angesalbet, leget augenscheinlich den Schmertzen und Hitze, kan auch füglich gebraucht werden bey hitzigen Schäden, auch allerhand Brand.

Von allerhand Flüß, Hitz, Fell, Flecken, Blattern, und andere Zufälle der Augen, ein herrliches Pulver.

Nehmet braune Betonien Kraut, Blumen und Wurtzeln, Baldrian wild oder zahm, die Wurtzeln allein im Mertzen gegraben, Ebisch-Kraut, Blumen und Wurtzel, jedes 2. Loth, Fenchel-Saamen, Kümmel, jedes 3. Loth, Wegerich-Saamen 1. Loth, Süßholtz anderthalb Loth, rothe Rosen-Blätter 1. Hand voll Wacholder-Beer 1. halb Pfund, dieses alles, nachdem Kraut, Blumen und Wurtzeln, am Schatten gedörrt, zu Pulver gemacht, alle Morgen nüchtern, auch Abends jedesmal eines Lothes schwer, mit ein wenig Wein eingenommen, Morgens eine Stunde darauf gefastet, ist trefflich und oft bewährt, vor allerhand Zufälle der Augen, auch im übrigen so trocknet es die Flüsse des Hirns gewaltig, ist auch gut dem Gehör, reiniget die Brust, und giebt guten Athem, reiniget die Nieren, bricht den Stein, führet böse Feuchtigkeiten des Haupts, und aller Glieder ab.

Folgen 3. unterschiedene bewährte Augen-Wasser, so beydes können getruncken, und die Augen damit gewaschen werden.

Nehmet Augentrost, Ehrenpreiß, braune Betonien, breiten Wegerich, von jeder Gattung das Kraut mit samt seinen Wurtzeln, nach Belieben, jedoch eines

so viel als des andern, diese Kräuter alle sollen in dem gemeinen Brennkolben zu Wasser gebrannt werden, hernach in ein halb Maaß dieses Wassers ein halb Loth reinen Gallitzenstein geleget, hitzige rothe Augen damit gewaschen, auch von diesem Wasser nüchtern ein gut Glas voll getruncken, hilft wunderlich, vertreibet auch darinnen die weisse Blattern und Felle.

Das andere.

Nehmet Baldrian, Augentrost, Fenchel, die obersten Gipfel zur Zeit, wann er blühet, rothe oder weisse Rosen, jedes 1. halb Pf. Rosmarin 1. Viertel eines Pfundes, dieses unter einander gestossen, in einem irdenen verglästen Hafen gethan, thue darein Zimmet, so zu Pulver gestossen 2. Loth, darüber gegossen guten Wein, bis zween Finger hoch über die besagten Kräuter gehet, wohl zugedeckt, 24. Stunden stehen lassen, demnach, wie das erste gebrannt, dis Wasser dienet wider alle Zufälle und Wehtage der Augen.

Das dritte.

Nehmet Schell-Kraut, Eisen-Kraut, Ringel-Blumen, auch sonst Gold-Blumen genannt, Fenchel, Augentrost, jedes 6. Hände voll, Rauten, Tausendgülden-Kraut, Salbey, jedes 2. Hände voll, rothe Rosen-Blätter eine Hand voll, alles zerhacket, des besten Weins darüber gegossen, bis 2. Finger breit hoch darüber gehet, kan wie die 2. ersten gedestillirt, und also wie die vorgehende zu allen Beschwerlichkeiten der Augen gebraucht werden.

NB. Wer kein Distillir-Zeug hätte, der kan die obverzeichneten Kräuter in jedem Recept mit gutem Wein wohl sieden, und den Wein nüchtern trincken, das Gesichte über den Dampf, so von warmen Wein gehet, halten, jedoch muß das öfter als mit dem gedistillirten Wasser geschehen.

Ein sehr nützlicher Rauch, allerhand Flüsse der Augen zu stillen.

Nehmet Anies-Saamen, Fenchel-Saamen, gedörrte Rosen-Blätter, gedörrte Tobacks-Blätter, dieses alles unter einander gröblich zerstossen, 1. halb Loth rothe Rosen, und Tobacks-Blätter 1. Loth, unter einander zerschnitten, endlich werden Saamen und Blätter zusammen vermenget, darvon eine Tobacks-Pfeifen angefüllt und angezündt, den Rauch in den Mund gezogen, dem, so Schmertzen in Augen hat, darein geblasen. Wiewol dieses lächerlich scheinet, und deswegen von vielen verachtet wird, so kan mit Wahrheit schreiben, der es selbst probiret, daß er damit vielmehr ausgerichtet, als andere mit kostbaren und über die Massen theuren Artzney-Mitteln.

Das verlohrne Gehör, auch allerhand Schmertzen, in weniger Zeit wieder zu bringen, und zu stillen.

Nehmet Schwefel-Oel, davon 2. oder 3. Tropfen, mit Baumwoll etliche Tage lang

lang in die Ohren gethan, allzeit nüchtern, leget alle Schmertzen, und bringet wieder das Gehör.

Dieses Mittel scheinet wie das vorhergehende geringe und schlecht, aber in der Wahrheit so geringe als es scheinet, so vortrefflich ist es in seiner Würckung. Unterschiedliche Personen, von Mann, Weib und Kindern, die das Gehör, bey 10. Jahren lang verlohren gehabt, haben durch GOttes Hülf dasselbe durch dieses geringe Mittel wieder bekommen.

Das Sausen der Ohren zu vertreiben.

So man Brod backet, soll ein kleines, ohngefehr von 2. oder 3. Pfunden gemacht werden, und alsobald, wann es genug gebacken, weil es noch heiß, die unterste Cruste davon geschnitten, und von dem besten Brandtewein 1. halb Gläslein auf die heisse Brosamen gegossen, und an das Ohr gehalten werden.

Vor allerhand Geschwär in der Nasen.

Nehmet Toback eine Hand voll, Osterlucie der Wurtzel 1. Loth, brauche Betonie 2. Hände voll, dieses in Baum-Oel gesotten, und etlichemal des Tages, beydes inwendig, sonderlich auswendig die Nase damit gesalbet. Neben diesem soll derjenige, der mit dergleichen Schwären beladen, den nachbeschriebenen Tranck gebrauchen: Nehmet Ehrenpreiß, Betonien, rothe Rosenblätter, jedes 2. Hände voll, in einem halben Quart Wein, und so viel Wasser, wohl gesotten, mit Honig süß gemacht, und so warm, als zu leiden ist, nüchtern, je länger je besser, damit gegurgelt.

Ein bewährt Mittel, die Röthe des Angesichts zu vertreiben.

Nehmet Brandtewein ein halb Quart, darein werden gethan Erdbeer, so viel darein gehen können, das Glas fein wohl zugemacht mit Blasen, und 8. Tage an die Sonne gestellet, hernach abgesiegen, von neuem, wie das erstemal, Erdbeer darein gethan, und wie öfters dieses wiederholet wird, je besser es auch ist. Endlich soll dazu gethan werden Campher 2. Loth, darnach beständig das Angesicht damit gewaschen, alle Morgen nüchtern, heilet dasselbe unfehlbar.

Ein oft bewährtes köstliches Oel, die Pocken, Blätterlein und die weissen Schuppen zu vertreiben, und aus dem Grund zu heilen.

Nehmet Garten-Kröten, 3. oder 4. solche sollen lebendig in Baumöl 1. Stunde lang gesotten werden, hernach durch ein Tuch in ein Glas gesiegen, das Angesicht täglich damit angesalbet, ist gewiß, daß in wenig Tagen das Angesicht beständig klar und rein machet, und kan man solches Oel ohne einige Gefahr brauchen.

Die aufgerissene Lefzen oder Lippen geschwind zu heilen.

Nehmet einen Kochlöffel, der lang in der Küchen zu Speisen ist gebraucht worden, je länger je besser, und den gegen das Feuer gehalten, daß er heiß werde, so

wird

wird eine Fettigkeit heraus schwitzen, darmit die Leftzen oder Lippen angesalbet, heilet die Riß derselben behende.

Vor alle Schmertzen der Zähne, sowol von Hitz als Kälte herrührend.

Nehmet erstlich Brennessel-Wurtzel, eine gute Hand voll, rothe Rosenblätter 2. Hände voll, dieses werde mit halb Wein und Eßig gesotten; hernach von der grossen Kletten-Wurtzel ein Stück davon auf den schmertzhaften Zahn gehalten, heilet gewiß, und nimmt hinweg allen Schmertzen. Von Anfang macht es Schmertzen, wird aber gar bald gestillet. Zur Nachricht.

Die Schwärtze der Zähne zu vertreiben.

Nehmet Weinstein und Saltz, jedes gleich viel durch einander zu Pulver gemacht, und nachdem die Zähne gewaschen, alle Morgen nüchtern, auch Abends, so man zu Bette gehet, darmit wohl gerieben, es soll sich auch ein solches hüten vor Eßig und heissen Speisen.

Ein oftbewährtes Mittel, daß jungen Kindern die Zähne ohne Schmertzen hervor kommen.

Nehmet einen Haus-Hahn, demselben soll man mit einer Scheer ein wenig von dem Kamm schneiden, mit dem Blut, so daraus kommt, dem Kind die Biller einmal, oder aufs meiste zweymal eingesalbet; ist oft bewährt und gut erfunden worden.

Das faule Zahnfleisch in kurtzem wieder wachsend zu machen.

Nehmet die Blätter von Agley, Salbey und Balsam oder Müntzen, alles gedörrt, zu einem Pulver gemacht, jedes 1. Loth, gebrannten Alaun anderthalb Loth, gelautertem Honig 6. Loth, der Honig soll über Kohlen gesetzt werden, und wohl verschäumet, hernach allgemach, weil der Honig noch heiß, die obbesagten Pulver darein gerühret, wie auch der gebrannte Alaun hernach, nachdem das Zahnfleisch mit Wein, darein Brunellen und Salbey gesotten, abgewaschen, Morgens und Abends gesalbet.

Ein bewährtes Mittel, die Bräune zu vertreiben.

Nehmet 6. lebendige Krebse, 1. Hand voll Brunellen-Kraut, werden unter einander gestossen, und wohl ausgedruckt, darnach die Zung und Gaumen damit gewaschen. Oder: nehmet ausgeläuterten Salpeter 1. Loth, Campfer 1. halb Loth, in frischem Brunn-Wasser zerrieben, und den Mund wohl damit ausgewaschen, endlich ein Schwärtlein von reinem Speck, daran noch etwas Speck sey, und drey Finger breit auf die Zunge gelegt, eine Zeit lang darauf gehalten.

Aeusserlich ein Pflaster.

Nehmet ein Schwalben-Nest, weissen Hunds-Koth, bald so schwer, als das Nest ist, werde mit Wasser aus eines Schmiedes Eß zu einem Pflaster gekochet, und warm um den Hals geschlagen.

Noch ein anders vor Gurgel-Weh und Bräune.

Nimm Salbey, Raute, Meter, Album Gräcum, und Creutz-Kraut, dazu ein Stücklein Alaun, Eßig darauf gegossen, und in die Helffte eingesotten, darnach Honig darein gethan, 1. Löffel voll, oder mehr, darunter getemperirt, und so oft man will, damit gegurgelt.

Vor dem Rothen-Wehe ein Tranck.

Um ersten rothen Wein, lösche viermal glüenden Stahl darinne, und nimm 30. Schlehen, wie sie wachsen, Wegebreitsaamen 1. Hand voll, gedörrete Hollunderbeer anderthalb Hand voll, rothe Rosen 1 halbe Hand voll, dieses koche mit dem vorigen rothen Wein wohl durch einander, darnach seig es durch, thue die Feces hinweg, und thue in die Suppen ein wenig Zimmet und Nelcken, das giebt man zu trincken, Abends und Morgens einen Trunck.

Ein Pulver auch dazu.

Nimm gestossene Pommerantzen-Schaalen, Eicheln 4. Loth, gestossene Hecht-Zähne, Muscat 2. Loth, Krebs-Augen anderthalb Loth, alles gepülvert, und ein Quentl. des Abends und Morgens mit rothen Wein eingegeben, ist es ein Kind und zu jung, so must du es der Person geben, so das Kind träncket. Probatum est.

Ein Augen-Wasser.

Nimm 2. Quart Fränckischen oder Rheinischen Wein, thue ihn in einen neu gläsenen Topf, laß ihn halb einsieden, darnach thue ihn in einen andern gerechten Topf, thue darein weissen Jngwer 1. Loth, Gallitzenstein 1. halb Quentl. Grünspan 1. Loth, Saltz 1. halb Quentlein, laß es wieder halb einsieden, so ist es recht vor alle Fell und Wehtagen der Augen, man muß es aber oft durch ein rein Tuch seigen, denn es setzt viel Hefen, über 8. Tage aber, dann in 4. Wochen, aber also lange, bis die Feces heraus kommen, man mag es bald brauchen, es bleibt 2. gantzer Jahr.

So einer die Rede verliert vom Fallen, oder sonst wie es geschicht.

Die süssen schwartzen Kirschen, die man nennet Vogel-Kirschen, laß sie gantz, und brenne Wasser daraus, und gieb ihm nur allein dies Wasser ein, es ist versucht.

Salbe vor das Schwinden.

Nimm schwartze Schnecken 15. thu die in einen Topf eine Nacht, des Morgens thue die Schnecken heraus, behalte was im Topf ist, darnach nimm 12. Krebse, stoß sie klein, drucke es durch ein Tuch, thue dazu langen Pfeffer 1. Loth, Hundes-Fett 8. Loth, Nesselsaamen eine Hand voll, Oleum Spicæ 8. Loth, Oleum Juniperi, Oleum Castorei, jedes 4. Loth, frische Lorbeern für 1. Pf. da-

 von

von mache eine Salbe, und schmiere ihn warm damit, bey einem Glut-Feuer halt den Schaden warm.

Vor den Schaarbock ein Sälblein.

Gebrannten Alaun 1. Loth, Rosenhonig 4. Loth, Muscatenblumen 1. Loth, Bertram 1. Quentl. Cinamey 1. Loth, Negelein 1. Quentl. Rosen-Eßig 1. Löffel voll, Mastix 1. Loth, unter einander gemischt, zu einer Salbe klein gemischt, und reib das Zahnfleisch damit.

Ein Mund-Wasser darzu, damit auszuwaschen.

Alaun, Salbeyblätter 1. Loth, Lavendelblüthe 1. Qu. Muscat 1. und ein achtel Qu. Rosen-Honig 2. Löffel voll, Bertram, Saltz, Kupfer-Wasser, jedes ein Qu. Wasser 1. und ein halb Maaß, Rosen-Wasser 1. halb Maaß, laß es einen Finger breit einsieden.

Ein Bad vor lahme Glieder.

Nimm Bärenklau, Salbey, Pappeln, Beyfuß, Wermuth, Eberwurtz, Camillenblumen, Tosten, Liebstöckel, Sattelbaum, jegliches gleich viel, in diesen Kräutern soll man alle Wochen viermal baden, und die Kräuter um die Glieder schlagen.

So einer Blut harnet.

Aqua Plantaginis minoris, thu darein gra. Juniperi, Sanguinaria, laß es sieden, trincks Abends und Morgens.

Ein schön Augen-Wasser.

Tutia præparat. Aloës, Zuckercand, jegliches 20. Gran, Atramenti grana 6. roth Rosen-Wasser, guten Wein jegliches 2. Scrupel, das zusammen gethan, in heiß Wasser gehalten, eine viertel Stunde, darnach fleißig aufgehoben, dienet zu vielen Gebrechen der Augen.

Vor die Bräune.

Nimm Salbey, Rauten, Jsop, jedes eine Hand voll, Brunellen 2. Hände voll, und laß es mit Wasser wohl sieden, und lege ein Stück Alaun darein, brauch es wie ein ander Gurgel-Wasser.

Ein sehr gut Gurgel-Wasser.

Nimm Maulbeer-Saft, Rosenhonig-Saft, von Nußschalen jedes 2. Loth, rothen Wein 1. Quart, laß es einmal aufsieden, es ist gut.

Ein Augen-Wasser.

Nimm das Weisse von drey Eyern, wohl gekocht, und zustoß sie gar wohl in einem Mörser, thue darein Gallitzenstein 1. Loth, weissen Jngwer 2. Quintlein, Aloë hepatica 1. halb Quintl. dieses alles klein gestossen, und unter das Ey gemenget, und also über Nacht im Mörser stehen lassen, darnach drucke es wohl aus,

aus, und thue ein Drittel Rosen-Wasser dazu, Campher ein halb Quintlein und Safran einer Erbsen groß, thue es in ein Glas, und verwahr es wohl.

Ein köstliches gut Purgier-Pulver, das ein jedes brauchen kan.

Nimm Ingwer 1. Quintl. Muscatenblumen, Negelein, Galgant, Muscat-Nuß, jedes 1. Loth, Coriander ein halb Loth, Calmus, Süßholtz, Bibenel, Anis, jedes 6. Loth, Rauten-Saamen, Salbeyblätter, jedes 3. Quintl. weissen Weyrauch, Cinamey, Fenchelsaamen jedes 1. Loth, Hutzucker 16. Loth; dieses Pulver soll man Abends und Morgens, so viel man zwischen 3. Fingern fasset, gebrauchen, es benimmt alle Flüsse und auch das Reissen, reiniget das Geblüt, benimmt den Wehtagen des Haupts, reiniget das Hertz, Leber, Lunge und den Miltz, ist gut vor den Husten, erwärmet den Magen, macht wohl dauen und harnen, ist gut den Gichtbrüchtigen, reiniget das Gesicht, und macht eine gute Farbe, und ist also zu allen Gebrechen des Leibes dienlich.

Vor das Röhr-Schwähren.

Sadenbaum, 1. Loth, Kräen-Aeuglein 1. halb Loth, Krebsaugen 1. Loth, Hünerwurtzel, jedes anderthalb Loth, mache daraus ein Pulver.

Ein Tranck vor das Geschwär des männlichen Gliedes.

Liebestöckel-Saamen, Anis, Petersilien, Fenchel, Lorbeern, Ingwer, Holwurtzel, jedes 1. Loth, koche es in einem weissen Weine.

Ein sehr gut Gurgel-Wasser.

Nimm Rosen-Honig 5. Loth, Maulbeersaft, Saft von Nußschaalen 3. Loth, Oxymell. simplic. 2. Loth, Rosenwasser, Wegebreitwasser, jedes 1. Quart. Brunellen, Erdbeerwasser, jedes 4. Loth, gebrannten Alaun, Bertram, langen Pfeffer 1. Gran, mische es unter einander.

Ein sehr gut Augen-Wasser.

Nimm Fenchel-Wasser, Rosen, Poley, Rauten und Augentrostwasser, jedes 1. Loth, Eyweiß 5. Quintlein, mische es durch einander, und treuf ein Tröpflein in die Augen. Oder: Nimm Ingwer, Cinamey, Nelcken, Muscaten-Nuß, Paradieß-Körner, jedes 1. Loth, Salbeyblätter 1. halb Pfund, Cardomomen, Mastix, Cubeben, Galgant, Rosmarin, Majoran, Lavendel, Bienen-Kraut, Betonien, jedes 1. Loth, schneid diese Stücke alle, und stoß sie ein wenig, gieß 5. Quart guten Wein darauf, und laß es also 5. Tage stehen, darnach distillire es, von diesem Wasser 2. oder 3. Tropfen in die Augen gethan, stärcket das Gesicht, und ist gewiß.

Vor den Mast-Darm eine schlechte, doch bewährte Artzney.

Nimm Weitzen-Kleyen, thue sie in ein Säcklein, sied sie in Eßig, laß den Krancken, weil es warm ist, darauf sitzen, der Schmertzen lindert sich bald.

So einem der Magen erkaltet ist, der harnet klar als ein Brunnen-Wasser.

Ingwer, Galgant, Paradieß-Körner, Zitwer, Lorbeern, jedes gleich viel, davon Abends und Morgens 3. Tage nach einander getruncken, und iß öfters weissen Ingwer, und auch eingemachten Ingwer, den man in der Apothecken bekommt, man soll auch Rosenblätter im Wein-Eßig sieden, Tücher darinne netzen, und auf den Magen legen, so warm er es erleiden kan, er soll auch ofte baden, und den Leib warm halten.

Wer nicht pissen kan.

Holwurtz, weissen Birnstein, jegliches 1. halb Loth, Myrrhen ein wenig, stoß gar klein, und giebs einem zu trincken.

Ein Tranck vor das Schwären aus der Röhre.

Nimm ein Nösel Wein, 2. Muscaten, so viel Muscatenblumen, 14. Krebs-Augen, 2. Kräenäugle, eine halbe Eyerschale gepülvert, 2. Loth Sadenbaum gepülvert, und thue es alles in Wein, und gieb einem Abends und Morgens 4. Löffel voll zu trincken.

Vor alle Wehetage des Leibes.

Krausemüntze in ein Säcklein gethan, und in einem guten Weine gesotten, und auf die Hertzgrube gebunden, so vergehen alle Wehtage des Leibes.

Vor den Schwindel im Haupt.

Der nehme eingemachte Möhren und Möhrenwasser, und esse die Möhren, und trincke das Wasser, und salbe auch das Haupt damit, ist auch bewährt vor den Schwindel.

Wer ein schwach Haupt hat.

Der nehme Bienen-Kraut-Wasser, und Majoran-Wasser, und trinck des Abends und Morgens einen Löffel voll, und salbe auch das Haupt damit.

Vor das Ohr-Schwären und Sausen.

Nehmet grüne Hauswurtzel, und süssen Rohm, und macht eine Salbe daraus, und treufet sie dem Siechen in die Ohren, und bindet sie ihm hinter die Ohren in Nacken, so wird es besser.

Vor Geschwulst der Zähne.

Nimm ein wenig Wermuth, eichen Laub und eichene Keulichen, und zuschneid die, siede es in Eßig, und klebe die Stürtze zu, daß der Brodem nicht heraus gehen mag, und nehme die Suppe, und halte sie in dem Munde, so heiß als du es erleiden kanst, so wirds besser werden.

Wenn die Zähne lange wehe thun, und sehr geschwollen seyn.

Nimm rothe gedörrte Rosen, und bähe die Zähne damit, und binde sie nur auf die Wangen, als heiß du es leiden kanst.

Der ein schwach Haupt hat, und ihm stets wehe thut.

Nimm Feld-Rosen, Dorn-Rosen und Krausemüntze, und thue es in ein Säcklein, und lege es in die Lauge, und drucke es wieder aus, es hebts auf.

Ein gut Mund-Wasser.

Nimm Isop, Wintergrün, Ehrenpreiß, Sanickel, Waldmeister, eschen Laub jedes 2. Hände voll, Petersilg, Alaun, jedes ein halb Pfund, auch ein Theil Honig, das thue in einen Topf, gieß fliessend Wasser darauf, und laß es wohl kochen, so ists recht.

Ein gut Augen-Wasser.

Nimm ein frisches Ey von einer Henne, und brate es hart, darnach schneide es auf, nimm das Gelbe heraus, und lege in das Weisse ein wenig Vitriol, das laß in dem weissen zergehen, so wird ein Wasser daraus, desselbigen Wassers ein wenig in die Augen gethan, es hilft in kurtzem mit GOttes Hülfe, und ist bewährt an vielen Personen erfunden worden.

Ein gut Wasser vor die Flechten.

Wild Rosen-Wasser 8. Loth, Mercurium Sublimatum 1. Loth, Glette, Aloë hepatica, jegliches 1. Loth, Spickenöl 1. Loth, mische es unter einander.

Ein Tranck, wenn der Magen erkaltet ist.

Nimm Ingwer, Nelcken, Galgant, Paradieß-Körner, Zitwer, Fenchelsaamen, jedes 1. Quintlein, und sied die in gutem Wein, davon trinck Abends und Morgens, so ist es recht.

Vor die Bräune.

Nimm der kleinen Krausemüntze ein Theil, oder wie viel dich daucht, darnach nimm die Kienbacken von einem Hechte mit den Zähnen, auch ein Theil, und nimm eine Muscat-Nuß, dörre Quitten, die da verfaulet seyn, und nimm gebrannten Alaun, misch so viel als der andern eines, denn er ist leicht, und das alles mach zu kleinem Pulver, so ein Mensch die Bräune hat auf der Zunge und im Maule, so streu ihm das Pulver auf die Zunge, das thue etlichemal, so wird er von Stund an gesund.

So sich ein Mensch erfrohren hat an Händen und Füssen.

Nimm ein Gänse-Ey, das da besessen worden, und toricht, das lege in einen Back-Ofen, da man Brod backet, und laß es mit backen, daß es gar kan zu Pulver werden, dann stoß es in einem Mörser, und behalt das Pulver gar fleissig, und so du irgend ein Glied erfroren hast, so streu das Pulver darein, es heilet von Stund an, du magst auch sonst andere Schäden damit heilen, die da faulen, diß Pulver ist auch bewährt zu solchen Dingen.

Ein gut Augen-Wasser.

Nimm Haasen-Schmaltz, und schmiere die Augen auf den Liedern damit, und

schmiere die gar wohl, und wann du die geschmieret hast, so treufe des Wassers in jeglich Auge ein Tröpflein mit einer Hüner-Feder, das Wasser mache also: Nimm darnach von weissen Gallitzenstein als eine Haselnuß groß, und gieß rein fliessend Wasser daran, und last es stehen in einem Glase 2. oder 3. Tage, bis der Gallitzenstein zergangen ist, darnach nimm dazu etliche Wasser, als Rosen-Wasser 4. Loth, Lilium Convallium 4. Loth, Schelkraut-Wasser, Fenchel-Wasser, Gallitzenstein-Wasser jedes 2. Loth, und thue die Wasser alle zusammen, und lege darein Campher, als eine Haselnuß groß, die vertreibet die Fell und die Röthe, und macht lautere Augen, ist probirt an einem Menschen, der 4. Jahr lang nicht gesehen hat.

Vor Blut-Harnen.

Der nehme wilde Erbsen, oder Wicken genannt, sie sind aber grösser als andere Wicken, dieselben esse er ofte, das verwandelt das Blut in rechten Harn.

Ein Sälblein, das das Zahnfleisch feste machet.

Nimm Maulbeer-Saft, Rosen-Honig, Sauerampf-Saft, Unguentum Ægyptiacum, gestossene Alaun, Muscaten, und guten Wein-Eßig. Misc.

Vor die Bräune.

Gebrannte Hecht-Zähne 1. Loth, Salbey-Blätter, Muscaten, jedes 2. Loth, Alaun 1. halb Loth, mit jungem Honige eine Salbe gemacht.

Wer das Wasser nicht lassen kan.

Lattich-Saamen gepülvert, und ein wenig getruncken, es hilft.

Vor die Röhr-Schwärung am verborgenen Glied.

Nimm einen Löffel voll Terpentin, eine gebratene Muscat-Nuß zurieben, und 1. Loth Zucker, mische es und mache Küchlein daraus, gieb ihm alle Tage eines, ein mal oder 4. nach einander, es vergehet ihm bald.

Ein ander bewährt Stück vor die Röhr-Schwärung.

Nimm Sattel-Baum 1. Qu. 1. gantze Muscate, Muscaten-Blumen 1. Qu. Krebs-Augen anderthalb Loth, Eicheln 1. Loth, ein Kräenäuglein, diß alles klein gerieben, gestossen und gepülvert, vermische es mit einander, und gieß darüber ein halb Quart blancken Wein, trinck Abends, Morgens und zu Mittage jedesmal 3. Löffel voll.

Ein Stück vor die Röhr-Schwärung.

Nimm Petersilien-Saamen, Fenchel-Saamen, Liebstöckel-Saamen, Anis, Ingwer, Lorbeern, jegliches 1. Loth, Muscaten-Blumen und Muscaten, jegliches 1. halb Loth, Krebs-Augen auch 1. halb Loth.

Wer sein Wasser nicht lassen kan.

Der trinck von Haasen-Schmaltz, in einem warmen Wein zergangen, als eine halbe Hasel-Nuß groß. Oder: Eine Härings-Seele gepülvert eingegeben.

Vor den Stein ein Pulver.

Galgant, Muscaten-Nuß, Zimmet-Rinde, Ingwer, Zittwer, Nelcken, Lorbeern, Krebs-Augen, Hambutten-Körner, alte Eicheln, Liebstöckel-Wurtzel, Alantwurtzel, Petersilien-Saamen, Pfirschenkern, Morellenkern, Steinbrech-Saamen, jedes 1. Loth, alles durch einander klein gestossen, und alle Morgen und Abend 1. Quart in warmen Wein eingenommen, es ist ein gut Pulver und oft bewährt befunden worden.

Vor das rothe Durchlaufen.

Nimm Krausemüntzen, Camillen-Blumen, Wermuth-Knospen, jedes 1. Hand voll, Weyrauch, Muscaten-Blumen, jedes 1. Loth, die Kräuter zerschnitten, und das andre gröblicht zerstossen, daraus ein Säcklein gemacht, darnach wärme einen Ziegel, gieß warmen Wein-Eßig darauf, und das Säcklein bald auf den Ziegel gelegt, zum öftern umgekehret, bis es wohl warm wird, darnach auf den Nabel gebunden, und so oft es kalt wird, wieder gewärmet, und darauf geleget, mit diesem Säcklein ist mehr denn hundert Menschen geholfen worden.

Vor die Haupt-Kranckheiten.

Nimm Jachandel-Beeren, Weyrauch, rothe Stengel-Rosen, Sauerteig, jedes eine Hand voll, Saltz, auch eine gute Hand voll, das alles durch einander gestossen, und dem Krancken auf das Haupt gebunden, das hilft wohl.

Vor die Verstopfung des Wassers.

Nimm Mauer-Rauten mit Gersten-Bier gesotten und getruncken, treibet das Wasser vom Menschen gewaltiglich, und soll nichts gewaltiger treiben, als diß.

So ein junger Mensch bey Nacht ins Bette bruntzet, dem hilf also:

Nimm eine Blase von einer Ziegen, und mache die dürre, daß man sie pülvern mag, des Pulvers soll man dem Menschen eingeben in Wein.

Ein gut Pulver, welches das Haupt stärcket, und verzehrt das Brausen der Ohren.

Nimm Römischen Kümmel, Coriander jedes 2. Loth, diese zwey Stücke lege über Nacht in Eßig, darnach thue sie heraus, laß sie wieder trucken werden, und stoß sie zu Pulver, nimm Fenchel-Saamen, Ingwer, Cubeben, Muscaten-Blumen, Peonien-Wurtzel, jedes 2. Qu. Cardomomi, Zimmet-Rinde, jedes 1. Qu. solches alles zu Pulver gestossen, mit Zucker vermischt, und von solchem Pulver

nur eine Stunde vor dem Abend-Essen, und zu Nacht, wann du wilt schlafen gehen, so viel als du zwischen 3. Fingern fassen kanst, genutzet.

Vor das Sausen und Klingen der Ohren ein gut Experiment.

Im Mayen bohre ein Loch in einen Eschen-Baum auf die Mitte, und stoß ein Rohr darein, setz ein Geschirr darunter, laß es stehen, 5. oder 6. Tage, so rinnt in das Geschirr lauter Wasser, desselben Wassers thue in ein Töpflein oder Krüglein, mache es warm, hebe das Ohr über den Dampf, und mache ein Zäpflein aus einem Bad-Schwamm, das netze in dem Wasser, und saubere das Ohr damit, das thue Morgens und Abends, es vertreibet das Sausen.

Ein gut Gersten-Wasser, zu allen Kranckheiten der Lungen dienlich.

Nimm ein halb Pfund schöne Gersten, 4. Maaß Wasser, Liquiritien 1. Loth, Fenchel-Saamen, Violen, Peterlein, Ysop, Salbey, jedes ein halb Qu. Hirschzungen-Blätter, Feigen oder Rosinen 1. Quintl. dieses alles sied in einem neuen Topf, zweene guter Finger ein, halt den Topf alsdann in ein kalt Wasser, und seige darnach das lautere ab, diß Wasser kühlet die Leber und alle Glieder, vertreibet die böse Hitze, löschet den Durst, macht sehr auswerfend, reiniget die Lungen, den Miltz, die Nieren, und die Blase, macht wohl harnen, und ist sonderlich gut den Fiebern, die von Hitze kommen.

Vor die grossen Schmertzen des Haupts und Haupt-Kranckheit, von aussen aufzulegen.

Nimm Holtz-Aepfel, ein wenig rothen Wein und Lorbeern, zerstoß zugleich, und machs gleich einem Pflaster, und thue es auf die Stirne oder gantzes Haupt, oder auf den Ort, da die Wehetagen seyn, oder nimm den Saft von gedachten Aepfeln, und zureibe sie mit den Lorbeern, und leg es auf die Stelle.

Vor die Heiserkeit der Stimme ein gut Experiment.

Nimm Knoblauchs-Häupter, koche die im Bier, von dem trinck Abends und Morgens einen warmen Trunck, und verschlucke dazu ein Stücklein vom Haupte, das hilft alsbald zur natürlichen Rede und Stimme.

Vor den Schnuppen.

Nimm einen Apfel, darein thue Weyrauch, und brate denselben damit, und so du wilt schlafen gehen, solt du ihn warm essen, und ein geröstet Brod, darauf zerstossene Zimmet-Rinde gestreuet ist, das ist gut.

Vor die Geschwulst.

So jemand eine Geschwulst hätte, die sich jetzund in die Beine, jetzund in Leib schläget, so nimm Wegebreit-Wasser, gieb ihm Abends und Morgens 5. Esse-Löffel voll, es verzehret dieselbe Gift bey ihm, du musts ihm auf den Abend

zu trincken geben, wann er sonsten nimmer trincken will, und auf den Morgen früh nüchtern, daß er 2. oder 3. Stunden darauf faste.

Vor die Haupt-Kranckheit.

Nimm Schwefel und Weyrauch, eines so viel als des andern, und stoß es wohl durch einander, nimm so viel Dreyocker als diese beyde, und rühre es wohl zusammen, gieb nachmals dem Krancken einer Bohnen groß in einem Löffel voll Brandtewein ein, und daß er sich warm zudecke.

Ein Zahn-Pulver vor Wehetage derselben.

Nimm Tannen-Schwamm, Staphisagriæ, Bertram, Raden-Saamen des schwartzen jedes gleich, Ingwer, Mastix, Granat-Schaalen, Pomerantzen-Schaalen, Campfer, jedes ein Loth, Pfeffer anderthalb Loth, diß alles macht man zu Pulver wie Mehl, darnach thut man es in ein Glas, oder blecherne Büchse, und wann oder wie viel man gebrauchen will, feuchtet man an mit Spicanarden-Oel, wohl durch einander gerühret, und leget es mit Baumwolle auf den Zahn.

Vor die Flechten.

Grauen Schwefel und Nieswurtzel auf das kleineste gestossen, und mit ungesaltzener Butter zusammen gemischt, damit geschmieret, es hilft.

Ein köstliches Präservativ vor den Schlag.

Nimm weissen Senf, den zerstoß in einem Mörser klein, darnach sied Honig, und verschäume es wohl, laß es ein wenig erkalten, dann rühre den Senf hinein, daß er wie ein Confect wird, dessen Abends und Morgens einer Haselnuß groß genutzet, bewahret nächst GOtt treflich vor den Schlag.

So ein Mensch den Wurm hat.

Der nehme eine Kröte, nicht allzu groß, und thue sie in einen dicken sämischen Beutel, und hänge sie dem Krancken an den blossen Leib, nicht weit davon, da der Wurm ist, und laß sie ihn bey sich tragen, 3. Tage und 3. Nächte, darnach nehme man ihm die Kröte ab, und werfe sie in ein fliessend Wasser, es hat nächst GOtt vielen Leuten geholfen.

Ein anders.

Nimm gestossen Glas, alt Schmeer, Quecksilber und Honig, diß alles mit einander vermischt, daß es fein harte wird, lege es dann dem Krancken auf den Schaden, da der Wurm ist. Probatum est.

Vor die Ohnmacht.

Nimm ein Ey, brate es bis es harte wird, schneide es darnach entzwey, und lege eine Spinnwebe auf beyde halbe Dotter, und binde darnach jede Helfte auf den Puls, es hilft.

Ein gut Wasser vor das Zittern der Glieder.

Nimm Rosen, Lavendel oder Spicanard, weiß Lilgen, Nelcken, Lilium Convallium-Wasser, und den stärcksten Wein, den man bekommen kan, eines so viel als des andern, durch einander gemischt, darnach ein wenig des Wassers genommen, Baumwolle damit genetzet, und damit die Armen inwendig von der Hand bis an die Ellbogen hinaufwarts gewaschen und gerieben, solches öfters gebraucht, ist probiert.

Ein sehr köstlich Pulver vor den Schlag und Stein, auch sonst zum Haupt, Hertzen, Lunge, Leber, und Miltz dienlich.

Nimm Ingwer, Negelein, Muscaten-Nuß, Muscaten-Blumen, Zitwer, Galgant, Anies, Feld-Kümmel, Süßholtz, Rauten-Saamen, Bibenel, Salbey, Fenchel-Saamen, Petersilien-Saamen, weissen Weyrauch und die innere Haut im Hüner-Magen, jedes 1. Loth, Zuckercand 1. Viertel des Pfundes, diß alles zu Pulver gemacht, unter einander gemischt und trucken gebraucht, des Morgens nüchtern, und des Abends wann man nicht mehr darauf trincket, jedesmal so viel als man zwischen 3. Fingern halten kan.

Ein Wasser vor den Schlag.

Nimm Springauf, streif die Glöcklein herab von den Stengeln, nimm dazu den stärcksten ungefälschten Ungrischen Wein, brenne es mit einander zu Wasser, trinck Abends und Morgens einen Trunck, ist auch sehr gut auf der Seiten, da man sich des Schlages fühlet, mit Lavendel-Wasser eingerieben.

Vor den Rothen-Weh.

Für 1. Gr. Mandelkerne, eine gantze Muscate, für 2. Pf. Kraft-Mehl, 2. Loth Hut-Zucker, zustoß alles klein, laß mit dem Zucker zergehen, mach Küchlein daraus, auf einem Tische, da zuvor Mehl gestreuet ist, so seyn sie recht.

Wann ein Mensch nicht schlafen kan.

So nimm Fenchel, stoß den in Honig, schmiere ihm die Stirne, Schläfe und Puls damit, es hilft.

Vor das Seitenstechen.

Nimm eine Hand voll rothen Beyfuß und so viel Ysop, Salbey-Blätter, rothe Stengel-Rosen, Blumen der Liebe, und sied es alles in Gersten-Bier, den Topf kleibe feste zu, laß den dritten Theil einsieden, mache darnach auf, wirf darein gantzen Safran, so viel als einer welschen Nuß groß bedeutet, laß es damit aufsieden, drucke es darnach durch ein Tüchlein, und davon trinck Abends und Morgens, und faste darauf 3. Stunden.

Vor den Husten und Sood.

Nimm grüne Salbey, stoß die zu Safte, wärme einen Becher voll guten Wein, thue den Saft darein, und trincks also warm.

Zu dem Magen.

Wer einen undauigen Magen hat, der esse Poley-Saamen, das ist gut und hilft.

Vor das Hände-Zittern.

Wasche die Hände mit kaltem Wasser, darinnen Salbey gelegen hat, laß sie von sich selbst trucken werden, es hilft.

Vor den Husten.

Nimm Salbey-Blätter, Ysop, jedes eine Hand voll, kleine Rosinen 1. Kr. 6. Feigen, für 4. Pf. Süßholtz klein geschnitten, Anis, Fenchel, Coriander, jedes 1. halb Loth, laß es im Wasser wohl einsieden, trinck dann Abends und Morgens ein gut Trüncklein davon.

Ein bewährter Tranck, so ein Mensch gefallen, oder ihm sonst im Leibe wehe gethan hat.

Nimm 1. halb Quart Wein-Eßig, darein thue einen Löffel voll reinen Honig, laß es mit einander sieden, und schäume es rein ab, darnach thue darein für 6. Pf. Wahlrath, und einen halben Löffel voll gestossene Bibenell-Wurtzel, laß es dreymal wiederum aufsieden, du must aber Achtung geben, daß es nicht überlaufe, es hilft und ist bewährt.

Vor den Schlag und schweren Gebrechen.

Nimm Johanniskertzen, im September, zwischen den zween Frauen Tagen gegraben, die da nicht geblühet haben, diese Wurtzel auf blosser Haut am Halse getragen, also daß sie die Hertz-Grube erreicht, ist gut und gewiß probiret vor den Schlag.

Eine bewährte Artzney vor Rücken- und Lenden-Weh, an vielen Manns- und Weibes-Personen probirt.

Nimm Erbsel-Saft, einen halben Becher voll, mische darunter ein Quintlein gestossene rothe Corallen, und giebs dem Krancken zu trincken.

Mittel wider das Ungeziefer.

Vor die Raupen im Kohl und Kraut.

Ehe der Saamen gesäet wird, so weiche ihn zuvor in Menschen-Harn mit Brandtewein vermischt ein, und thue etwas Ruß aus der Feuer-Mauer darunter, so wird ohnfehlbar keine Raupe sich auf dem Kohl sehen lassen. Der Saame aber darf über eine halbe Stunde in solcher scharfen Materie nicht eingeweicht werden, dieses hat ein Gärtner über 20. Jahr glücklich practiciret. Probatum. Oder: Man soll den Stössel, damit die Pflantzen gesetzt werden, mit einer Speck-Schwarten schmieren, und wenn das Fett abgehet, den Stössel wieder beschmieren. Item: Etliche nehmen die zusammen geklaubte Raupen, sieden sie im Wasser,

ser, und sprengen im Garten damit, man muß aber das Kraut mit selbigen nicht berühren, so sollen sie sich verlieren. Oder: Weiche den Rap-Saamen im Honig-Wasser, und mische den hernach mit Christ-Aschen. Oder: Stampfe Knoblauch, gieß Honig-Wasser darauf, und weiche Rap-Saamen drein, mische hernach mit solcher Aschen. Oder: Stecke Haasen-Bein mitten in die Beete.

Daß die Würmer dem Saamen nicht schaden.

Weiche den Saamen, den man säen will, im Wasser, darinne Ofen-Ruß gelegen, oder wenn er in Wein geleget, oder in alten Harn, darinnen Hunds-Koth vermengt ist.

Vor die Maulwurfs-Haufen.

Nimm das Hand-Wasser, samle es in einem Topf, und beträuffe am Freytage vor der Sonnen Aufgang die Maulwurfs-Haufen damit. Oder: Nimm Krebs-Füsse, und stecke sie vor der Sonnen-Aufgang auf die Maulwurfs-Haufen.

Vor die grossen Mäuse oder Ratten.

Nimm Arsenicum und Venedisch Glas, stoß es klein unter einander, nimm darzu ein wenig Mehl, und streue es auf Bretel, wo die Mäuse laufen, so sterben sie. Oder mache einen Rauch von Attich, so fliehen sie alle davon. Oder: Nimm Vitriol, mit gestossenem Glas und Honig gemischt, und Klößlein gemacht, solche dahin gelegt, da viel Ratten sind. Auch mag man nehmen Arsenicum oder Auripigmentum, zwischen gebratenem Speck geleget, tödtet sie alle. Oder: Nimm 2. Löffel voll ungelöschten Kalck, 2. Löffel voll Weitzen-Mehl, eben so viel pulverisirte Alantwurtzel einen Löffel voll Bilsen-Saamen, 6. Löffel voll Zucker, und einen Löffel voll Niesewurtzel alles gestossen, unter einander gemischet, Wasser darneben gesetzet, wenn sie davon trincken, so erhitzet sich der Kalck und tödtet sie. Auch ungelöschten Kalck mit Mehl vermischet, Wasser darzu gesetzt, soll eben so viel thun, wenn sie davon fressen und darauf saufen.

Vor alle Gewürme.

Es sollen alle Kräuter sicher seyn von allem Gewürm, wann die Saamen vorher in ein Kürbiß-Wasser geweicht werden.

Daß die Bienen im Schwärmen nicht stechen.

Nimm Pappeln, stosse sie, und reibe das Angesicht damit, und Hemde.

Vor die Motten.

Zünde ungenutzten Schwefel an, halt die Peltz und Kleider darüber, so fallen sie häufig heraus. Lorbeer-Blätter zwischen die Bücher und Kleider gelegt, bewahret, daß ihnen dieses Ungezieffer nicht schadet.

Daß die Fliegen sterben.

Stosse Rauten zu Pulver, und mische es in Honig, bestreich die Wände damit, wenn sie sich daran setzen, so sterben sie.

Vor die Mücken.

Hänge einen grünen Hanf- Stengel ans Bette neben dich, so fliegen sie weg.

Vor die Erd-Flöh.

Mische den Lein- Saamen mit Christ- Asche, oder aus Mangel mit anderer Asche.

Vor Raupen an Obst-Bäumen.

Sammle am Christ-Abend alle Asche, und hebe sie auf, besprenge vor der Sonnen Aufgang am Freytage früh die Obst-Bäume unten um den Stamm. Oder: Schüttele am Char-Freytag alle Bäume vor der Sonnen Aufgang, so wachsen dasselbige Jahr keine Raupen. Probatum est.

Wie man Maulwürfe vertreiben kan.

Auf den ersten Freytage im Mertzen solt du alle Maulwurfs-Haufen auf deinen Aeckern, Wiesen, oder Gärten verscharren, so verlieren sie sich alle, und scharren nicht in selbigem Jahr mehr an diesen Ort. Man muß aber Hollunder-Sträuchlein in die Löcher stecken. Oder: Man fange im Mertzen einen Maulwurf lebendig, thue denselben in einen tiefen gläsernen Topf, grabe denselben tief in die Erde lebendig: (Man kan auch andere Geschirre nehmen, allein sie müssen tief, und auf den Seiten glatt seyn.) Der Maulwurf, so in dem eingegrabenen Topf sich befindet, fänget des Nachts an zu schreyen, wann dieses die andeen hören, (sie sollen ein gar subtil und leise Gehör haben;) so kommen sie alle herzu gelaufen, und wollen diesem Gefangenen helfen, es fällt aber immer einer nach dem andern in den Topf, so viel sich deren allda befinden. Oder: So man einen tiefen glaßirten Topf, der unten weit, oben enge ist, bis an den Rand in die Erde gräbet, und einen oder mehr todte Krebse darein wirft; so laufen die Maulwürfe dem Gestancke nach, und fallen in den Topf, nachgehends können sie wegen der Glätte des Topfs nicht wieder heraus kommen. Item: Man kan auch den Maulwürfen und andern Ungezieser ein Confect dergestalt zurichten: Man nimmt kleine gestossene Niesewurtzel, Milch, Eyer und Gersten-Mehl, rührts zu einem Teig, machet kleine Küchlein daraus, und legts den Maulwürfen in ihre Haufen oder Fahrten, desgleichen den Mäusen und Ratten in ihre Löcher, so sollen sie sich gar bald verlieren. Oder: Will man sie lebendig fangen, so muß man früh vor der Sonnen Aufgang auf sie lauren, alsdann fangen sie an unter der Erden zu scharren, welches man gar leicht sehen kan, alsdann gräbet man ihnen nach, so wird man sie gar bald finden; dieses kan auch nach der Sonnen Untergang in Acht genommen

nommen werden. Oder: Man soll auch Wasser in ihre Löcher giessen, wann sie das Wasser spüren, so wollen sie sich salviren, steigen herauf, und wollen sich anderswo verkriechen, da kan man sie dann todt schlagen, oder lebendig fangen, das Wasser ist ihnen höchst zuwider.

Feld-Ratten oder Mäuse zu vertreiben, oder zu tödten.

Man mache einen Rauch von entzündetem Maulthier-Horn oder Huf, solches ist den Ratten und Mäusen sehr entgegen, denn sobald sie diesen Rauch in einem Haus oder auf dem Feld erriechen, so laufen sie davon. Probat. Oder: Man nehme Mehl, Brod, Bohnen, oder andere Speisen, so dis Ungezieffer gerne frist, mit Bilsen-Saft bestrichen, so müssen alle Ratten und Mäuse, so nur ein wenig davon geniessen, bald sterben. Oder: Man nehme Meer-Zwiebeln, schneide sie zu dünnen runden Scheiblein, legs in einen darzu gemachten irdenen Hafen, unten am Boden mit vielen Löchern, darnach setze man das Geschirr unten mit dem Boden in einen andern, aber gantzen und guten Hafen, verstreich die Räufte, wo sich beyde Hafen zusammen fügen mit Leimen, vergrabe es nachmals ins Erdreich, bis an den Hals oder Rand, umlege das oberste Geschirr mit guten brennenden Kohlen, bey 10. bis 12. Stunden lang: Das Wasser, was in ein Geschirr rinnet, verwahre man in ein Glas; wann man nun ein wenig davon unter Mehl-Brod oder dergleichen vermenget, und kleine Küchelein daraus formieret, tödten solche alle Ratten und Mäuse ohne Unterscheid. Oder: Tobacks-Kraut im Wasser wohl gesotten, und die Felder desgleichen auch die Keller und Gemächer, damit besprenget, vertreibet alle Mäuse und Ratten. Oder: Mit Wagenschmier, Theer, und Vogel-Leim kan man sie auch vertreiben, wo man nur dergleichen an ihre Löcher, wo sie ihren Aus- und Einlauf haben, schmieret. Wann sie dieses spüren, machen sie sich bald davon, denn sie können an ihren Füssen dergleichen Materie nicht leiden, sie nagen sich ehe die Füsse hinweg.

Daß Mäuse nicht in das Bette kommen.

So siebe nur Asche in das Bette, oben auf das Bett-Stroh, daß können sie nicht leiden, und kommen nicht wieder.

Ein Recept wider die Würmer im Getreide.

Man nimmt 40. bis 50. Maaß Wasser, und 12. rinderne Gallen, 1. Pfund Kupfer-Wasser, eine gute Quantität Wermuth, thue alles zusammen, und laß es 2. Tage stehen, hernach thue es in einen Kessel, laß es mit einander aufsieden, alsdann gieß es in einen Zuber, und laß es kühle werden, nachdem nimm eine Gieß-Kanne, wie es die Gärtner brauchen, und begieß den Boden, wo kein Getreide lieget, kehre das Wasser fein auf den Brettern oder Estrich ein, und von dem Haufen das Getreide darauf, alsdenn begieß den leeren Ort wieder, wo das Getreide gelegen ist, und stich wieder das Getreide darauf, bis das Wasser gar

verbrau-

verdrauchet wird, wirf das Getreide recht wohl um, daß es wohl untermenget wird, auf 4. Malter Getreide nimmt man noch ein mal so viel, dann dis ist mit 2. Malter probiret worden, und gerecht befunden; wann dieses ist geschehen, so laß das Getreide auf dem Boden gleich machen, und das nicht zu dicke über einander liegt, nimm alsdann 2. bis 3. Schock Schindeln, stecke solche mit den Spitzen ins Getreide, und bestelle 3. oder 4. Personen mit Federwischen, welche auf die Schindeln Achtung geben, so werden die Schindeln gantz schwartz werden von den Würmern; alsdann laß sie mit denen Federwischen in ein Schaff voll Wasser abkehren, und das muß man so lange treiben, bis sie alle aus dem Getreide heraus kriechen. Solten sie aber auf die Mauer oder Bretter kriechen, muß man sie mit dem Besen herunter und auf einen Haufen kehren, so kan man sie todt treten: Solten sie aber durch den Estrich in ein Zimmer oder Kammer kommen, so muß man alldorten auch mit solchem Wasser begiessen, und die Fenster aufmachen, so kriechen sie heraus. Oder kehre sie auf einen Haufen zusammen, denn sie werden aus allen Spalten hervor kommen. Ist aber auf dem Boden kein Getreide, und ist der Ort darvon inficiret, so begieß nur mit dem Wasser den Boden, und kehre es wohl zusammen; nachdem der Boden groß ist, so richte dich auch mit dem Wasser darnach, so wirst du es gerecht befinden.

Ein sonderbares und wohl probirtes Remedium wider die Schwindsucht, so vornehmen Standes und andern Personen geholfen, wie hernach folget.

Ehrenpreis 2. Hände voll.
Scabiosen-Kraut für 6. Pf.
Lungen-Kraut, Huflattig, Ysop, jedes 2. Hände voll.
Alant-Wurtzel 2. Quentlein.
Stein-Lockretzen 2. Quentlein.
Süßholtz 2. Quentlein
Kleine Rosinen, Feigen, jedes 2. Loth.
Creutz-Salben, Lorbeerblümlein, jedes für 6. Pf.
Brust-Beeren 1. Loth.
Anies, Kalmes, jedes für 6. Pf.

Solche

Solche Stücken alle zuschnitten in einen neuen Topf gethan, darauf vierdtehalb Kannen Wasser gegossen, und wohl vermacht sieden lassen, daß ohngefehr zwey Kannen überbleiben, solches soll von den Kräutern, durch ein Tuch abgegossen werden, und 4. Loth Honig oder Zuckercand darein gethan, und wieder lassen aufsieden, und hernach abgeschäumet, solches dienet den schwindsüchtigen Leuten zur Gesundheit.

Wann ein Mensch die Zeit seines Lebens ein gesund Haupt, Gesicht und frisch starck Gedächtniß, bis in seinen Tod erhalten will, so thue er, wie folget.

Nimm 3. Loth frische gute Cubeben, 2. Loth dürren Alant, 2. Loth Feld-Kümmel, der auf den Wiesen wächst, 2. gute frische Muscaten, 1. Quentl. Zimmetrinden, 1. Quentl. Negelein, 1. Quentl. Muscatenblumen, dieselbigen Stücke stoß klein zu einem Pulver, und auf den Abend röste 3. Schnitten Brodt, als woltest du sie ins Bier legen, lege sie in eine Schüssel, gieß 8. Löffel voll Weins drüber, laß es eine Stunde weichen und quellen, und nimm darnach das geröstete Brod samt dem Pulver ein, trinck das mit ein wenig Wasser aus, das in der Schüssel blieben ist. Lege dich schlafen, und iß und trinck nicht mehr darauf, so arbeitet das Pulver die Nacht über sich auf, machet einen warmen Kopf, erfrischet das Gehirn, und stärcket das Gedächtniß samt dem gantzen Kopf, dieses wird im Alter für die beste Medicin des Haupts geachtet, und ist der Jugend sehr gut, wann es ihnen in ihren Studiis eingegeben wird.

Allerhand wohl probirte Künste.

Schrift vom Papier zu bringen.

Nimm den Saft von sauren Pomerantzen, oder sonst von einem sauren Apfel, reibe die Schrift damit, und laß es eine Stunde oder 3. also stehen, darnach nimm ein wüllen Tüchlein, reibe es auf dem Papier, so gehen die Buchstaben hinweg.

Mit Gold und Silber leichtlich zu schreiben.

Kaufe dir Muscheln Gold und Silber, (zu Leipzig kan man ein Muschlichen vor 6. Pf. haben,) rühre es mit Gummiwasser ein, und schreib damit, wenn es wohl trucken worden, magst du es mit einem Glätzen glätten, wann mans eingegossen hat, so muß man es bald verschreiben, denn es verdirbet sonst, weil es kein recht Gold ist, wie leicht zu errathen, sintemal es nicht so gar theuer ist.

Wie man mit Gold oder Silber schreiben soll.

Etliche bestreichen die Buchstaben mit Honig, oder Eyerklar, oder Eyerweiß, oder Firniß, mit einem Pinsel, und legen geschlagen Gold oder Silber drauf, und drückens mit einer Baumwolle fein fest darauf, wenns hart ist worden, so streichen

chen sie einmal oder zwey mit einem Haasen-Fuß drüber, daß das übrige Gold wegkomme, letztlich streichen sie es, wenn es recht hart worden, mit einem Glet-Zahn.

Gute schwartze Dinte zu machen.

Nimm der kleinen knöllichten Galläpfel 5. Loth, zerstoß sie grob, Vitriol 3 Loth, Gummi Arabici 2. Loth, und Saltz ein halb Qu. thue alles in einen verglasurten Topf, gieß warmen Wein-Eßig oder Kofend drauf, vermache den Topf, setze ihn 14. Tage an die Sonne, oder im Winter auf den Ofen, und rühre es alle Tage, so hast du eine gute Dinte.

Ein gut Dinten-Pulver.

Kaufe Türckischen Gallus 3. Loth, Kupferwasser 2. Loth, Gummi Arabicum 1. Loth, Alaun ein halb Loth, alles klein zu Pulver gemacht, das mag man hernach in Bier oder Eßig schütten. Item, gedörrte Eicheln zerstossen, zu der Dinte gethan, giebt auch ein gut Dinten-Pulver, man muß sie gar hart auf dem Ofen dörren.

Wenn man Dinte mit sich über Land nehmen soll.

Wenn man über Land reiset, und will sich nicht viel mit der Dinte beschmieren, so nimm nur klein zerstossenen Gallus in einem Säcklein mit dir, wenn du denn Dinte haben wilt, so tuncke das Säcklein nur in rein Wasser, daß es Wasser an sich zeucht, drucks darnach aus in einen Löffel, oder wohin du sonsten wilt, thue ein wenig zerstossen Kupferwasser drein, so hast du gute Dinte. Wilt du darnach wieder Dinte haben, so thue gleich also, tuncke eben dasselbige Säcklein mit dem Gallus wieder ein, und mache es wieder also, wie zuvor, so kanst du allezeit Dinte bey dir haben, und mit dir führen.

Eine gute schwartze Dinte zu machen.

Fünf Loth Gallus, 6. Loth Vitriol, 4. Loth Gummi, ein frisch Ey, item ein wenig Wall-Nüsse oder Welsche-Nüß-Pulver 2. Quart Bier, thue alles in einen neuen Topf, thue auch ein wenig Salmirn darunter, so wird sie nicht schimligt, sie kan dich über 3. Silbergroschen nicht viel kosten.

Eine andere Art Dinte zu machen.

Drey Loth Gallus, zerspalte ihn, darnach nimm einen gläsernen Topf, gieß ein Quart Wasser darauf, oder ein wenig mehr, laß es 3. Wochen stehen, oder 14. Tage, bis man siehet, daß es roth und gelbe wird, so nimm ein Tüchlein, und seige das Wasser von dem Gallus in ein ander Töpflein dem vorigen gleich, und nimm 2. Loth Gummi wohl gesotten, thue es in das abgesogene Wasser, setze es zu einem Kohl-Feuer, und rühre es immer um, stoß 1. Loth Kupferwasser fein klein, thue es auch drein, wenn man die Dinte vom Feuer nimmt, so muß man sie abermal durch ein Tüchlein seigen.

Eine rechte gute Dinte zu machen, die in 9. Jahren nicht schimmelt, von dem Herrn Vater G. F. L.

Gallus 11. Loth, Kupferwasser 10. Loth, Gummi 9. Loth, Bier-Eßig 2. Quart, Wein-Eßig 1. Quart, Saltz eine Hand voll, dis thue zusammen in einen neuen Topf, und laß es 9. Tage stehen, und rühre es alle Tage wohl um, so hast du eine rechte gute Dinte, magst auch wohl gar keinen Wein-Eßig darzu nehmen, darffst sie nicht sieden, wenn sie dir abgehet, so gieß nur Eßig hernach, so hast du immer Dinte.

Rothe Dinte zu machen.

Nimm schöne Brasilien in einen Topf, die siede mit Areto an einem schönen hellen Tage, du must aber auch Achtung geben, daß du sie nicht zu sehr siedest, must sie bisweilen mit Schreiben versuchen. Letztlich thue ein wenig Alaun drein.

Grüne Dinte zu machen.

Nimm abgefeilt Kupfer, gieß scharfen Wein-Eßig darauf, und thue Gummi darzu, so wird grüne Dinte.

Blaue Dinte zu machen.

Pflücke von blauen Kornblumen, die noch frisch, und neulich abgebrochen seyn nur die Blätlein, die Köpfe werden weggeworfen, zerstosse und zerquetsche sie in einem Mörser, oder reibe sie in einem Reibe-Asche, gieß ein wenig Eßig, darinnen Alaun solviret ist, drein, presse es durch ein rein Tüchlein, wilt du noch ein wenig Gummi darzu thun, das kan ihm nicht schaden.

Gelbe Dinte zu machen.

Die mache mit kleinem gestossenen Safran und Gummi-Wasser.

Wie man feurige Kohlen in den Händen tragen kan.

Nimm Eyer-Dotter, Gummi und ein wenig Kraft-Mehl, rühre es unter einander, daß es wird wie ein Brey, bestreiche die Haut damit, wenn es ein wenig trocken worden, kanst du sie eine gute Weile (verstehe die glüende Kohlen) in den Händen tragen.

Feyer ausspeyen.

Nimm gestossene wohlgebeutelte Kohlen, und frische truckene Baumwollen, mache einen Balln, wickels wohl in ermeldtem Pulver, nähe es rings herum fleißig zu, schneide ein wenig an der einen Seiten hinein, und lege eine glimmende Kohle darein, nimm es darnach fein gemachsam in den Mund, halte den Balln leise zwischen den Zähnen, und hauche starck, so wird ein groß Feuer ohne Verletzung aus deinem Munde fahren.

Die Kielen hart und gut zu machen.

Ziehe das Gefieder davon gantz ab, lege sie in eine warme Aschen, laß sie eine Weile darinnen liegen, alsdenn ziehe eine nach der andern heraus, lege sie auf

das Knie, setze ein scharfes Messer darauf, und ziehe die Kiel unten bey dem Hohlen dadurch, so wird sie hart und gut, wird auch von solchem Durchzug einen hellen Strich bekommen.

Vor das Fliessen oder Durchschlagen des Papiers.

Wenn ein Papier zum Schreiben nicht halten, sondern die Dinten fliessen und durchschlagen will, so laß gestossenen Alaun in einem Wasser, das warm ist, zerschmeltzen, dadurch zeuch das Papier, und lasse es trucken werden. So aber das Papier so gar blöd wäre, magst du einen zarten Leim unter dem Wasser zergehen lassen.

Auf Eisen und Stahl zu etzen.

Bestreiche das Blech, Waffen oder Klinge, worauf du etzen wilt, mit Wachs gantz dünne, so dünne du es anstreichst, je sauberer du schreiben kanst, schreib darauf mit einem eisernen Griffel, was du willt, mache ein Rändlein mit Wachs um die Schrift, gieß Scheide-Wasser drein, laß es eine viertel Stunde stehen, so hat es schon tief gebissen.

Ein überaus schön grün Wachs zu machen

Nimm Wachs 1. Pfund, Hartz 2. Loth, Spanisch Grün 1. Loth, und 4. Pf. Terpentin, für 2. Pf. Baum-Oel, dieses alles durch einander gesotten, so wird es schön.

Grün Siegel-Wachs zu machen.

Nimm Terpentin, und dreymal so viel Wachs, und wenn es in einem Tiegel zerlassen ist, so soll man Grünspan trucken, klein gerieben darunter mischen, bis nachmals in kalt Wasser oder nasse Formen gegossen, so ist es allbereit fertig.

Auf Eisen und Kupfer zu etzen.

Nimm Mercurium sublimatum 1. Loth, reib ihn mit einem guten und starcken Wein-Eßig auf einem Reibestein, bis es wie eine Milch weiß wird, darnach nimm Bleygeel, so viel du wilt, und reib es mit Lein-Oel, bis es gar klein und dünne ist, daß man damit schreiben und mahlen kan, mit dieser Materien schreib auf Eisen oder Kupfer, da du es haben wilt, und laß es trucken werden, darnach nimm in eine Feder ein wenig Etz-Wasser, das du zuerst mit dem Wein-Eßig gemacht hast, streich mit einer Feder drüber her, und laß es Tag und Nacht darauf stehen, so frist es sich schon ein, darnach spiele es mit einem reinen frischen Wasser ab. Probatum est.

Vom Vogel-Fang.

Vogel zu fangen mit den Händen.

Sied ein Aas mit Rinds-Gallen, und laß über Nacht stehen, leg es dann an einen Ort, wo Vögel zu sitzen pflegen, so bald sie davon fressen, so bleiben sie sitzen.

sitzen. Oder: Nimm eine Galle von einer Kuh oder Ochsen, thue Erbsen darein, und laß solche über Nacht darinnen liegen, darnach wirfs vor die Vögel, wenn sie davon fressen, so können sie nicht fliegen.

Vögel und Enten zu fahen, kein Geschlecht ausgenommen.

Nimm Tormentill, siede es in Wein, siede darnach Korn und Gersten darinnen, und wirf das Geäs auf den Heerd.

Vögel zu fangen.

Nimm Gersten-Mehl, Ochsen-Gallen, und Bilsen-Saamen, temperirs unter einander, mache Küchlein daraus, und wirf es vor die Vögel, so mögen sie nicht fliegen.

Wilde Enten zu fangen.

Nimm weisse Niese-Wurtzel 2. Loth, Bilsen-Saamen 4. Loth, sieds in einem neuen Topf, mit einem Maaß Wasser, laß es auf den dritten Theil einsieden, seige das Wasser ab in ein ander Geschirr, thue in das gesottene Wasser viel Gersten, sied sie darinnen, laß sie keimen, giebs den wilden Enten zu fressen, sie mögen nicht mehr fliegen, sondern bleiben sitzen.

Allerley Geflügel zu fangen.

Nimm Feld-Kraut, weiche Weitzen darein, laß 3. Tage darinnen liegen, darnach lege Weitzen-Körner an einen Ort, da das Geflügel seine Nahrung sucht, die davon fressen, können nicht fliegen, sondern lassen sich mit den Händen fangen.

Rebhüner und andere Vögel zu fangen.

Siede Weitzen in Honig, bis er klebt, thue ihn dann in ein weiß leinen Tuch, wirf gepülverten Pilsen-Saamen zu dem Weitzen, und dürre es gar wohl, so thut sich der Weitzen wieder zu, und bleibt der Staub von Pilsen darin, lege ihn den Vögeln vor.

Von einem jeden Kupferstich einen Abdruck zu bekommen.

Nimm Venedische Seifen, schabe sie gantz klein, und eichene Aschen, eines so viel als des andern, wie auch lebendigen Kalck, doch etwas weniger. Diese 3. Stücke laß in einem neuen Hafen sieden, wann es sich nun alles gesetzt hat, so überfahre mit einer Feder das gedruckte Papier fein sanft auf beiden Seiten, und lege zwischen solche angestrichene Blätter sauberes Papier, auch wenn du wilt, kanst du solches ungedrucktes Papier wol auch auf das sänfteste überfahren, oder kanst es auch wohl bleiben lassen, wann nur das gedruckte überfahren ist. Hernach thue das Buch zusammen, und lege es über eine kleine Weile zwischen eine Presse, oder du kanst es auch mit dem Hammer schlagen, aber die erste Weise ist viel besser; also wird solches Buch oder Kupferstich so eigentlich abgedruckt, und schadet doch dem Buch oder Kupferstich gar nicht, sondern es wird vielmehr davon sauber.

Das Helfenbein weiß zu machen.

Schlage das Helfenbein, es sey Kamm oder was es sey, wann es gelbe wird, in einen schmutzigen Küchel-Hader ein, und lege es in eine Ofen-Röhren, laß es 2. oder 3. Stunden darinnen stehen, schau aber, daß der Hader nicht brenne, wische das Helfenbein alsdann mit einem saubern Tuch ab, so bekommt es seinen vorigen Glantz wieder. Oder siede es mit Weinstein-Wasser, darinnen Weyd-Aschen liegt, so wird das gelbe weiß. Oder lege es unter den Schnee.

Einen zerbrochenen Marmel wieder weiß zu machen.

Nimm ein Hartz-Pech, laß es gar heiß zergehen, und gieß es in einen Model, darein thue gestossenen Marmel-Stein, und rühre es durch einander, bis es verhartet, darnach nimmt man einen Schleif-Stein, und schleifts ab, bis es fein glatt und eben wird, die Polirung ist Lein-Oel, mit einem Filtz wohl gerieben.

Horn weich zu machen, daß man Bilder darein drucken kan.

Nimm 1. Pfund der Aschen, davon man Glas macht, 1. Pfund ungelöschten Kalck, und ein Maaß Wasser, laß es zusammen sieden, so lange bis es zwey Theil einsiedet, dann stosse eine Feder darein, und streif sie zwischen zwey Fingern, läst sie die Federn herab gehen, so ists genug, wo nicht, muß es länger sieden, wanns genug ist, laß es lauter werden, und seige es oben ab, nimm dann Feilspäne vom Horn, laß sie 2. Tage darinnen weichen, bestreich hernach die Hände mit Oel, und bohre das Horn wohl darzwischen, gleichwie einen Teig, und drucks hernach in die Model, man kan allerhand Farben anfangs darein mischen.

Glas zu leimen.

Nimm gemeinen Käse, wasche den wohl aus, nimm hernach ungelöschten Kalck und Eyerdotter, rühre es wohl durch einander, und gebrauchs. Oder: Nimm Eyerklar, quirle es wohl, mische ungelöschten Kalck darunter, und leime damit zerbrochene Gläser.

Seiden-Zeug zu waschen.

Nimm Seife, schabe solche gantz klein, mische sie unter so viel Wasser als Brandtewein, thue es umrühren, bis es wird wie ein Brey, wasche den Zeug mit Wasser, und bestreiche ihn mit dieser Seifen, hernach mit der Rolle immer hin und her gefahren, bis du meynest daß es genug sey, wasche es wieder und mangle es auch, wilt du ihm den Glantz geben, so nimm Späne von Pergament, koche solche, seige es durch ein sauber Tuch, tauche den Zeug ein, und wasche ihn mit frischem Wasser, lasse ihn halb trocken werden, alsden mangle ihn gar trocken.

Eisen zu härten.

Stoß Regen-Würmer, drucke den Saft aus, und thue dazu gleich so viel Rettig-Saft, hernach Klingen, Messer und dergleichen glüend darinnen 3. mal abgelöscht, schneiden Eisen wie Bley.

Horn wie Schild-Kröten zu beitzen.

Man nimmt rein und durchsichtig Horn, wie es die Klämpner in den schönen Laternen gebrauchen, man nimmt hernach frischen ungelöschten Kalck, gestossen Gold- oder Silber-Glet, mit scharfer Seifensieder-Lauge angemacht, gar geschwind auf die eine Seite des Horns mit einem Pinsel dick aufgetragen, und nach Art der Schild-Kröten, mit ordentlichen natürlichen Flecken gezeichnet, wann es genug gebissen, so thut mans herunter.

Kupferstich auf ein Glas zu bringen.

Thue Scheide-Wasser mit einem Pinsel auf beyde Seiten des Kupferstichs, und laß es wieder gantz trocken werden, wanns trocken ist, so nimm 2. Loth Terpentin, und etwas weniger als 1. Loth Terpentin-Oel, thu es zusammen, und setze es auf eine kleine Glut, rühr es durch einander, und trags mit einem Pinsel auf das Glas, darauf der Kupferstich kommen soll, allgemählich erwarmet, hernach nach leg das Kupferstich fein glatt und genau auf das Glas, reib hernach mit deinem mit Wasser genetzten Finger das Kupferstich fein sachte, so wird das Papier abgehen, und die Figur wird durchsichtig auf dem Glas erscheinen. Nimm hernach 2. Loth Terpentin, und Terpentin-Oel was weniger als 1. Loth, rühre und zerlaß es warm unter einander, trags auf das Glas, und laß es trocken werden.

Oder auf eine andere Art machs also:

Aquafort in ein Zucker-Glas gethan, lege das Kupferstich darein, gefalten oder zusammen gelegt, ohngefehr 18. oder 24. Stunden, alsdann heraus, und in ein kaltes Wasser gethan, denn das Aquafort zerfrist das Papier, das Wasser aber kühlt es wieder ab, daß es sich nicht zerreisset, nimm alsdann Firniß, welcher zuvor auf das Glas gestrichen wird, welcher also gemacht ist: Nimm Venedischen Terpentin, Spiritum Vini, und pulverisirten Mastix, 1. Theil, Terpentin 1. Viertel und halben Theil Brandtewein, laß in einem steinernen oder irdenen Geschirr auf dem Feuer zergehen, streich ihn etwas warm auf das Glas, in einer Dicke, halt das Glas ein wenig über Kohlen, daß es auch warm wird, und thu zugleich alsobald das Papier darauf, streich es mit einem Finger alsobald darauf, so schälet sich das Papier wohl ab, und das Gedruckte bleibt auf dem Grunde kleben; solches thue alsobald, weil das Papier noch gantz naß ist, hernach laß es ein paar Tage austrucknen, und überfahre es hernach mit Terpentin-Oel, laß es wieder ein paar Tage trocknen, dann reibe die Farben fein dicke mit Lein-Oel an, und mache damit was du wilst.

Rost aus allerley Waffen zu bringen.

Nimm 4. Pfund weissen Kißling, Weinstein, Alaun, jedes 2. Loth, alles klein zu Pulver gestossen, und mit einader vermischt, darnach die Waffen mit Oel angestrichen, mit diesem Pulver bestreut, und wohl abgerieben. Hätte der Rost so

so tief eingefressen, daß er auf einmal nicht weggienge, muß man dieses öfter wiederholen. Wann nun der Rost aller hinweg, so überfahre es mit Ziegelstein-Oel, so werden sie allezeit vor dem Rost sicher seyn. Oder nimm Baum-Oel nach deinem Gefallen, schütte zerlassen Bley darein, thue solches zum öftern mal, thue hernach dünn geschlagen Bley in das Oel, und laß es stets darinnen liegen, schmiere das Gewehr damit. Eisen und Stahl werden am besten erhalten, wann mans monatlich mit frischem ungesaltzenen Speck von einem geschnittenen Mutter-Schwein einmal schmieret. Item: Oleum Tartari nimmt den Rost des Eisens alsobald hinweg, und bringt ihm seinen Glantz wieder. Oder: Nimm Capaunen-Schmaltz, so nicht im Wasser gewesen, oder Viper-Schmaltz, 3. Loth Magnet-Stein, pulverisire es, vermische es mit dem Fette, bestreich das Gewehr damit.

Gute Schneiden an Waffen zu machen.

Vor dem Schleifen streich den Schleif-Stein mit gutem ungesaltzenen Speck oder Schmeer.

Schrift vom Papier vollkommen wegzubringen.

Nimm Spiritum Vitrioli, oder gutes Scheide-Wasser 2. Loth, gelben oder weissen Agtstein 1. Loth, diesen subtil mit dem Spiritu Vitrioli zerrieben, und mit einem Pinsel auf die Buchstaben gestrichen, so werden sie alle gerade weggenommen, man muß aber mit reinem Wasser nachwischen, sonst wird das Papier gelbe.

Durchsichtige Bilder, so als Horn scheinen.

Man nimmt erstlich das Kupfer, und überfähret es, ob einer Glut mit Spiken-Fürniß, welcher sich um so viel desto besser hinein ziehen kan, wann solches geschehen, alsdann läst man Haus-Blase über einer Glut gemach zergehen, streicht solches erstlich auf einer Seite das mit Firniß getränckte Kupfer, wann solche trocken, streicht man auch auf ebenmäßige Weise die andere Seite an.

Glas weich zu machen.

Wenn du ein Glas in destilirtes Menschen-Blut-Wasser legest, so wird es so weich, daß man es nach Gefallen biegen mag.

Ein Glas zu schneiden.

Mache ein Eisen, damit man den Pferden die Füsse fässelt, glüend, und mache das Glas mit nüchterm Speichel naß, und berühre es inwendig mit diesem Eisen allenthalben, so kan man es schneiden.

Eine gute Glas-Kütte.

Nimm ein wenig Haus-Blase, schneide es klein, weiche es über Nacht in Brandtewein, nimm hernach etliche Mastix-Körner in ein meßingens Pfänlein, auf

eine Glut gesetzt, laß es ein einigesmal sieden, und nicht mehr, hernach das zerbrochene Glas geleimt, wirds zu dick, mag man Brandtewein daran giessen.

Durchsichtiges Papier zum Reissen zu machen.

Nimm 1. Bogen Post-Papier, reib ihn auf einem steinern glatten Tisch, mit einem gar glatten Mangel-Holtz, alsdenn nimm temperirtes Terpentin-Oel, und gleich so viel Baum-Oel, überstreich also das gemangelte Papier damit, mit einer saubern Baumwoll auf beyden Seiten, alsdann halt das Papier über eine Glut, bis es gleichsam anhebt zu rauchen, lege hernach geölichte Papier wieder auf den Tisch, und überfahr es fast mit weitzenen Kleyen auf beyden Seiten, wisch es mit einem reinen Tuch fein sauber ab, und letztlich nimm ein Zwiebel-Haupt schneid es von einander und überfahr das Papier mit der saftigen Zwiebel, dis Papier kan man auf einen Riß oder Kupferstich legen, und weil es hell durchscheinet, leichtlich abcopiren.

Eine Leinewand Schuß-frey zu machen.

Nimm Hausblasen, 2. Pfund, gantz klein geschnitten, und über Nacht in starcken Brandtewein gelegt, hernach gieß den Brandtewein ab, und frisches Brunnen-Wasser drauf, koche es zum dicken Brey oder Leim, thue klein gestossenen Cedern Gummi darein 5. Untzen, laß sie in diesem warmen Leim zergehen, ferner thue hinein 4. Untzen präparirten und gepülverten Schmergel, 2. Untzen alten Terpentin, koch es noch einmal wohl zusammen, und bestreich eine feine dicke hänfene Leinwand damit, die muß aber auf ein fein glattes Bret aufgespannet und angenagelt seyn, lege andere Leinwand darüber, und bestreich sie wieder also, und das thue so oft, bis die Leinwand 10. oder 12fach auf einander kommt, das letzte Blat wird gar durch die Materie gezogen, alsdann bis es durch und durch trocken worden, welches im Sommer kaum in 8. Tagen geschehen kan, mit dieser Leinwand kan man Wämse, Camisol, Futter-Hemde, ja Hut und dergleichen machen und füttern. NB. Der Schmergel wird also präparirt, glüe ihn, und lösche ihn in starcken Wein-Eßig ab, je öfter je besser, die Leinwand aber muß gebogen werden, in die Form, da man sie haben will, ehe sie trocken worden.

Wie man das Spanische Wachs macht.

Erstlich nimm gerechtes Spicken-Oel, daß dem Geschirr der Boden überdeckt ist, laß es heiß werden, auf 6. Loth Spanisches Wachs, 1. Loth Sandarac, 2. Loth Mastix, 3. Loth Gummi Lac, jedes klein gepülvert, rühr ein jedwedes besonders in das heisse Oel, und alles wohl durch einander, bis alles zergehet, rühr hernach so viel Zinnober darein, bis dich dünckt, es sey genug; wann es gar zu hart ist, kan man etliche Tropfen von wohlriechenden Oelen darunter nehmen, damit es lieber fliesse, formire hernach Stengel daraus.

Hündlein, daß sie klein bleiben.

Bestreich die zarten und jungen Hündlein, von erster Jugend an, an den Füssen, Gelencken und Rückgrad mit starckem Spiritu Vini, dis hindert das Wachsen.

Schwartze fette Flecke aus dem wöllenen Kleide zu machen.

Nimm Kreide, mische sie unter Brandtewein, mache einen Mus oder Teig daraus, bestreiche die Flecke damit, laß sie an der Sonnen trucken werden, nachgehends reibe es ab, so sind die Flecken weg.

Mahl aus allem Tuch, Tafel-Zeuge und Scharlach zu bringen.

Nimm 2. Eyerdotter ohne das Weisse, schabe von einer Spanischen oder Venedischen Seifen etwas darein, klopf und rühr es, daß es wohl unter einander kommt, nimm alsdenn lauligtes Wasser, und bestreich damit das Mahl aber nicht weiter, thue darnach von obbesagter Materie darauf, tuncke es wieder in ein lauligt Wasser, reibs wohl aus, und trockne es an der Sonnen. Oder: Nimm wohl gedörrte Venedische Seifen 6. Untzen, Viride Æris 6. Quentlein, Olei Tartari anderthalb Untzen, und Ochsen-Gall so viel nöthig, daraus macht man Kugeln, davon alle Mahl vertrieben werden. Terpentin-Geist oder Oel ist auch gut auf die Mahl gesalbt, und wieder abgewaschen.

Wann Pech in die Kleider kommen ist.

Weil das Pech noch feucht ist, so streue warmen dürren und gepülverten Leimen darauf, und das thue so lang und so oft, bis das Mahl ausgesogen ist; so ferne das Pech schon trocken worden, so schmiere vorher Baum-Oel darauf, halt es zum Feuer, und brauch den Leim auf erst besagte Weise. Hartes Pech aber aus Kleidern zu bringen, so muß man warmes Oel oder dünne Fettigkeit auf den Fleck legen, so solvirt sich alsobald das Pech, wird mit einer Laugen oder Seifen, und diese alsdann mit warmen Wasser ausgewaschen.

Andere Mahl auszubringen.

Alle Mahl, die aus unsauberem Wasser, oder aus zuckertem Wein in die Kleider kommen, werden am besten mit reinem und wohl heissem Wasser abgewaschen, und je wärmer das Wasser ist, je eher gehen die Mahl aus, gar auch die fetten und ölichten Mahl lassen sich mit gar heissem Wasser füglich austilgen.

Mäuse Flecken zu vertreiben.

Nimm Spiritus Vitrioli 1. SGr. auf den Fleck getropft, frisch Wasser darauf gegossen, und mit eben dem Fleck vom Tuch abgerieben, es gehet ab. Probat.

Eine Fleck-Kugel zu machen.

Nimm weissen Thon 1. SGr. Kampfer-Spiritus 1. SGr. Spiritus Vitrioli 1. SGr. Spiritus Vini 1. Creutzer, solches durch einander gerührt, und Kugeln gemacht. Diese werden auf Woll, Zeug und Tuch gebraucht.

Auf Seide Eisen-Mahl und Dinten-Flecke auszumachen.

Nimm weissen Thon 1. SGr. Silber-Glett 1. Gröschel, Gummi 1. Gröschel, weiß Kraft-Mehl 1. Gröschel, rein Talck 1. SGr. weiß Rosen-Wasser 2. Gröschel, weisse Erde 2. Gröschel, durch einander gerühret, daraus Stengel gemacht, kalt Wasser auf den Fleck gemacht, darauf geschabet, und laß es trucknen, dann abgebürstet. Auf Silber und Gold nimmt man reinen Brandtewein, schabet von dem Stengel darauf, und schmieret es, läst es trucken werden; darnach abgerieben.

Allerhand Flecken aus Kleidern und Tüchern zu bringen.

Nimm wohl geriebenes gemeines Saltz, und schwartze Seifen, eines so viel als des andern, mische es wohl unter einander, bestreiche die Flecken damit; wann sie nun von der ersten Lauge trocken worden sind, so wasche sie mit laulichtem Wasser.

Einen grossen Hanf wachsend zu machen.

Hohle ein Gänse-Ey gantz aus, thue darein Hanf-Saamen, daß es gantz gefüllt sey, thue es zu rechter Saat-Zeit in die Erden, daß das Löchlein im Ey über sich stehe, so wird ein so dicker Hanf daraus erwachsen, daß man aus demselben Stengel auch Löffel wird formiren können.

Kleider vor den Schaben zu verwahren.

Campher in ein Tüchlein eingebunden, und in den Kasten unter die Kleider an etliche Oerter hingelegt, daß der Geruch davon durchaus gespüret werde, etliche nehmen welches Nuß-Laub, dörren es sauber, und legen es unter die Kleider, etliche auch gedörrten Wermuth und Baldrian-Wurtzeln, oder Radicem Valerianæ, im ersten Frühling gegraben: Item, Weinrauten, Farren-Kraut und Wurm-Kraut; wann man die Kleider und Peltz-Werck in die Kisten, legt, soll man den Staub rein daraus klopfen, und das Futter fest zusammen legen, und in ein sauber leinen Tuch so fest als möglich zusammen packen, und also unter der Leinewand verwahren.

Corallen zu machen.

Reib Zinnober mit Eyerklar auf einem Reibestein, darnach laß es trocken werden, wie einen Hafner-Thon, mache hernach Kugeln daraus wie Corallen, durchbohr sie, und bestreich sie auswendig mit Eyerklar, so werden sie den Corallen so ähnlich, daß man sie schwerlich vor einander erkennen kan.

Denen Corallen, nemlich den guten, die verlohrne Farbe wieder zu bringen.

Nimm 2. alte welsche Nüsse, die stoß zu Pulver, und reibe darunter Salis Nitri 1. und ein halb Quentlein, schütte solches auf ein wüllenes Tüchlein, reib die bleichen Corallen wohl damit, so werden sie wieder schön, oder hänge sie in ein heimliches

liches Gemach, zu tief hinab, und laß sie etliche Wochen darinnen, so werden sie wieder schön roth. Item: Wenn man die Corallen in Senf-Saamen legt, und darein verhüllt, so werden sie wieder schön roth. Etliche nehmen den Urin von einem Knaben, lassen ihn so lange stehen, bis er sich reinige und die Feces setze, giessen hernach das Lautere durch seichte Neigung des Geschirres ab in ein Glas, legen die Corallen etliche Tage hinein, bis sie sich schön roth erzeigen.

Weisser Firniß, Tafeln anzustreichen.

Nimm klaren Terpentin, und Sandarac nach Belieben, nachdem man viel oder wenig machen will, laß es in warmen Sand unter einander wohl zergehen, hernach thu Terpentin-Oel darzu, daß es klar werde.

Firniß, so schön schimmert und überall zu gebrauchen ist.

Nimm Venedischen Terpentin 2. Loth, Sandarac und Mastix, von jedem 2. Loth, Gummi Arabici auch 2. Loth, gröblich zerstossen, und über heisser Aschen wohl zergehen lassen, gieß darüber 12. Loth Terpentin-Oel, laß es eine Viertel-Stund unter einander stehen, daß sich das Oel wohl einziehe, seige es durch ein sauberes Tüchlein. Dieser Firniß ist zu allem gut, und machet die Tafeln sehr wohl gläntzend. Man muß aber diesen Firniß nicht allezeit und stets über dem Feuer halten, bis er klar wird, wann man das Oel darauf giesset, sonsten verraucht das Oel.

Schönen Firniß zu machen.

Nimm 1. Loth Venedischen Terpentin, 2. Loth Sandarac, 2. Loth Mastix, 2. Loth Gummi Animä zu Pulver gestossen, und alles zusammen in einem Geschirr wohl zerschmeltzen lassen. Hernach nimm 12. Loth Terpentin-Oel, rühre es wohl unter einander, wann alles zerschmoltzen, so zwinge ihn durch ein sauber weisses Tuch. Dieser Firniß ist gut zu allen Materien zu gebrauchen, welcher oft ist probiret worden, man darf ihn auch nicht allezeit zum Feuer halten, wann man ihn brauchen will, er wird sonst zu dick.

Firniß zu machen, den man nicht poliren darf.

Nimm 4. Loth Carabe, Sandarac 4. Loth, Gummi Lac 1. Loth, dieses alles auf das subtileste gestossen, hernach nimmt man Weinstein 1. Pfund, läst ihn bey einem Hafner calciniren, und keine Luft dazu kommen, denn er sonsten bald zerfliesset. Wann er nun erkaltet ist, giest man ein halb Maaß Brandtewein, oder rectificirten Spiritum Vini daran, und gießt ihn gar bald wieder ab, damit der Spiritus Vini nicht zu scharf werde, der Weinstein ist hernach weiter nicht zu gebrauchen. Hernach nimmt man den Carabe, Sandarac und Gummi Lac, schüttet alles in den Spiritum Vini, in ein langes Glas oder Phiole, also daß die Helfte dieses Glases von der Materie nicht angefüllet werde, man verbindt es wohl, und schüttelt es immerfort hart und starck, und wiederholet dieses etliche Tage; dann je mehr man

man es schüttelt, je besser die Materie zergehet, und dis muß so lang continuiret werden, bis alles zerflossen, alsdann läßt sichs aufziehen, daß mans nicht abschleifen darf.

Indianischen Firniß zu machen.

Nimm 6. oder 7. mal abgezogenen rectificirten Brandtewein, und das ist seine Probe, daß man ihn in einen silbernen Löffel anzünde, ausbrennen lasse, und gantz kein Phlegma überbleibe, ein halb Maaß, Gummi Lac 2. Loth, auserlesenen Mastix, in den Apothecken Lacrima genannt, 2. Loth, Sandarac 4. Loth, gemein oder Griechisches Pech 4. Loth, und Hartz-Oel (Oleum Rosinæ) 2. Loth, nimm alsdenn einen verglasürten Hafen, schütte das Hartz-Oel hinein, und laß es bey einem gelinden Feuer erwarmen, sodann schütte den Lac auch hinein, und rühre es wohl durch einander, darauf den Mastix auch hinein gethan, und eine ziemliche Zeit gerühret, darnach schütte den Sandrac nach und nach darauf, und rühre es wohl, so oft du etwas hinein schüttest, endlich thue das Pech auch hinein, und rüttel es wohl durch einander: Gieb ihm darauf stärckeres Feuer, damit es wohl zergehe, und wohl heiß sey, also, daß es Blattern mache; denn nimm den Brandtewein, und gieß ein halbes Gläslein voll darauf, und rühre geschwind alles durch einander, setze es wieder zum Feuer, und laß es wieder wohl erwarmen; alsdann gieß den übrigen Brandtewein darauf, und dieses ob dem Feuer wohl durch einander gerührt, aber nicht lange, damit der Brandtewein nicht verschwinde und exhalire, hernach durch ein reines Tuch gepreßt, und in einem engmündigen Glas aufgehoben. Wenn man nun diesen Firniß arbeiten will, so kan man ein Geschirr, Tisch oder Kasten machen lassen, es sey von was Holtz es wolle, doch ist das harte Holtz, als Kirsch- Birn- und Pflaumen-Baum am besten, jedoch ist es auch mit den gemeinen Schachteln mit gutem Effect probiret worden. Weiter solt du haben vom Gummi Arabico und Wasser eine bereitete Farbe, als nemlich: Nimm besagtes Gummi, laß es im Wasser zergehen, hierunter mische Kien-Ruß, oder gebrannt Helfenbein, reib es wohl auf einem Mahler-Stein, ziemlich dick als ein Mus, wenn es wohl gerieben ist, nimm dessen ein wenig in ein Schüsselein, und gieß Wasser darauf, doch nicht zu viel, damit es als eine rechte Farbe verbleibe, hernach streich dein Geschirr damit an, und laß es trocknen, wenn es trocken ist, fahre mit einem rauhen Tuch darüber, damit das Gröbste herab komme, und streich es also wieder an mit dieser Farbe oder Grund, und also zum vierdtenmal, wenn es denn wohl mit diesem Grund überzogen und ausgetrocknet ist, so nimm ein wenig Firniß in ein sauberes weiteres Gläslein, oder in ein verglasürtes Häflein, setze es zum Feuer, laß es warm werden, bestreich das Geschirr damit, also warm über und über, jedoch mercke, daß, wenn der Firniß an einem Ort weiß wird, daß du ihn mit dem Pinsel an selbem Ort nicht mehr berührest, wenn es überstrichen ist, so laß es stehen,

bis

bis folgenden Tag, alsdenn bestreich das Geschirr wiederum, und also fort an, bis es schön und glatt genug ist, so in 6. oder 8. Tagen seyn kan. Allein es ist auch zu mercken, daß die Farbe des Firniß, so roth ist, den Grund in etwas verderbet; derowegen wenn der Firniß etwan dreymal aufgestrichen worden, ist vonnöthen, daß man hernach eine Farbe als Kien-Ruß oder gebrannt Helfenbein darunter mische, und also auftrage, und endlich trocknen lasse, denn es wird langsam trocken. Will man den Firniß roth haben, so macht man den Grund auch roth, und mischt unter den Firniß Zinnober; will man aber den Firniß weiß haben, so mache den Grund mit Bleyweiß und Gummi-Wasser, und mische auch Bleyweiß darunter. Es soll aber der Firniß nicht mit Lac, sondern mit 3. Loth Arabischen Gummi, 1. Loth gantz zu Mehl zermalmetem Mastix, 3. Loth Sandarac und 2. Loth weisses Hartz, samt 1. und ein halb Loth Hartz-Oel gemacht werden, so bleibet er weiß. Die Farben aber, so in den Firniß vermischt werden, sollen in den warmen Firniß geworfen, und also wohl warm damit gerühret werden, auch wenn durch die Farben derselbe zu dick werden solte, kan man mit Zugiessung ein wenig Brandteweins, weil es noch warm ist, helfen.

Indianisches Lac-Werck.

Nimmm 1. Loth Mastix, 1. Loth Gummi-Lac, 1. Loth Umbra, 3. Loth Succinum, 3. Loth Goldgelöt, 1. Loth Asphaltum, 1. Pfund Terpentin, 2. Pfund gebrannt Lein-Oel, Conterendis Contritis, über ein Kohl-Feuer gethan, und sehr erhitzen lassen; die Prob ist, wenn man einen Tropfen auf ein Messer fallen läst, und sich das Messer am Finger nicht aufzieht, so ist er gut. Dieses muß man gebrauchen an solchen Sachen, die zuvor mit Leim geträncket, und hernach mit Kreiden angestrichen sind, als wie zum Planiren. Wann es geschehen, wird es dreymal mit einer zarten Schwärtze angestrichen, hernach diesen Lac darauf gebracht, und wohl trocknen lassen, alsdann kan man schön und subtil darauf vergolden.

Wie der weisse Firniß zu machen.

Auf ein Seidel guten starcken Brandtewein muß man nehmen 8. Loth klaren Agtstein, oder Carabe, und solchen auf das kleineste pulverisiren, und auch so viel Sandarac, denn muß man nehmen einen gläsernen Kolben, und darein den Agtstein und Sandarac mit dem Brandtewein thun, das Glas wohl vermachen, und solches folgender Gestalt auf die Wärme setzen: Nehmet eine Wärm-Pfanne, darein thut glüende Kohlen, damit nehmet eine irdene Schüssel halb voll Aschen, darein setzt den Kolben, und last es mit gelindem Feuer also sieden, 2. Stunden lang, wenn solches nun geschehen, und also gekocht ist, muß solches also warm durch ein feines leinen Tuch durchgetrieben, und in einer gläserenen Flaschen verwahret werden.

Chineser Firniß zu machen.

Nimm den besten Brandtewein 12. Loth, Gummi Lac 4. Loth, Sandarac 1. Loth, man kan auch ein halb Loth schönen Mastix, und so viel weissen Agtstein darzu thun, welches aber nicht nöthig; dieses alles wird zusammen in ein Glas mit einem langen Hals gethan, wohl vermacht, damit die Spiritus durch die Hitze nicht durchdringen, nach 12. oder 24 Stunden setzet man es auf einen siedenden heissen Sand, und unterhält die Hitze 3. oder 4. Stunden, so lange bis der Gummi-Lac zergangen, und alles wohl gesotten ist, wenn es endlich so lange und starck anfänget zu strudeln, daß das oberste Theil des Glases erwärmet wird, kan man den Firniß durch ein Tuch in ein gewärmtes Geschirr durchgiessen, ein wenig zwischen 2. Stücklein auspressen, und darnach in einem enghälsichten Glas verwahren; wofern man aber in obgedachten 12. oder 24. Stunden das Glas alsobald in eine warme Hitze oder Sand würde setzen, und selbiges durch eine sanfte Hitze erhalten, wenn es zuletzt nur einen Strudel gethan, kan mans durchseigen, so ist der Firniß um so viel besser. Dieser Firniß kan mit allen Farben, ausgenommen grün, vermenget werden, weil aber der Gummi-Lac ihn ziemlich gelbe macht, um ihn schön weiß oder blau zu machen, müste man kein Gummi-Lac, sondern nur die übrigen Stück vermehret nehmen, oder aufs wenigste gedachten Gummi-Lac durchsuchen, und nur den allerkläresten und weissesten nehmen. Ehe und zuvor dieser Firniß aufgetragen wird, muß das Holtz auf das allerreineste und zärteste abgehobelt, und mit Schaft-Heu oder Bimsen-Stein abgeschliffen seyn. Die Löcher, Spalten oder Schrunden, so annoch verbleiben, werden mit geweichten Gummi, Tragant und Kreiden oder Ruß verstrichen, auch hernach dem Holtz gleich eben gemacht. Diesen Firniß mit seinen Farben zu mengen, ist für eine Regel zu halten, daß man gar wenig auf einmal muß anmachen, damit nichts verlohren werde, man nimmt siebenmal mehr Firniß als Farbe, welches zusammen in einem Schüsselein aufs allerzarteste gerieben, vermenget, und hernach mit einem zarten Pinsel aufgetragen wird. Zuvor aber giebt man dem Holtze einen Anstrich von gantzem puren Firniß ohne Farbe, wenn man 4. Anstrich einen nach dem andern gegeben, so thut man selbige mit trockenem oder in Oel geweichtem Schafft-Heu ein wenig überreiben, hernach giebt man noch 4. Anstriche von einer hohen Farbe, oder so viel es vonnöthen hat, und reibts mit einem Tüchlein und in Oel oder Wasser genetzten Trippel zart ab, damit keine Rauhe überbleibe. Endlich giebt man 2. Anstriche von dem schönsten Firniß, und läst es 2. Tage in der Luft wohl erharten, nach welchem man es noch einmal mit erstgedachtem Trippel starck abschleift, und mit einem zarten Leder so lange reibt, bis das Holtz nur ein wenig erwärmet wird, so bekommt er seinen Glantz desto schöner. Das Rothe zu machen, nimmt man Spanischen, oder sonsten den allerschönsten Zinnober; und denselben höher roth

als Corallen zu bringen, nimmt man einen Vierding Venedischen Lac dazu; zu dem schwartzen nimmt man Kienruß in einem wohlvermachten Schmeltz-Tiegel, in starckem Kohl-Feuer ausgebrannt, und darnach mit Kupfer-Wasser auf einem Reibestein abgerieben. Hoch-blau zu machen, gebraucht man sich des Oltramarius mit gar wenig Bleyweiß vermischt, zu welchem man nur 2. mal mehr Firniß als Farbe nimmt, und ehe es aufgetragen wird, um die köstliche Farbe in etwas zu ersparen, giebt man zwar 6. oder 7. Anstriche von weissen, und schleift es gantz eben ab, alsdenn giebt man 4. blaue darauf, und verhält sich wie oben gemeldet ist.

Japonischer Firniß.

Dieser Firniß ist wie der vorige, kan eben sowol auch von unterschiedlichen Farben gemacht werden, mit diesem Unterschied: Daß nach dem 4. ersten Anstrichen, von was Farbe es sey, man Avanturin nimmet, welche durch ein Sieb auf das Holtz, so zuvor mit doppeltem Anstrich von purem Firniß auf das allergeschwindeste überfahren wird, gestreuet, und alsdenn nach und nach so viel Anstriche von purem Firniß darauf gegeben wird, als es vonnöthen ist. Endlich wird es mit Oel und Trippel abgerieben, wie oben, aber dieser wie auch der vorige Firniß hat schönern Glantz auf der runden als ebenen Arbeit.

Avanturin zu machen.

Ehe und bevor man den Firniß gebrauchet, welcher ein wenig dicker als sonst seyn solle, in schwartzer oder gelber Farbe. Hernach streicht man den Firniß an, so geschwind man kan, und läßt über den Firniß fein gleich durch ein Sieb das Pulver von der Venturina fallen, so bald es trocken, streicht man wieder den Firniß darauf, darüber man das vorige Pulver wieder streuet, wie zuvor, welches alles man so oft wiederholen muß, bis das Holtz aller Orten gleich bedeckt ist. Nach diesem thut man noch 12. oder 16. Firniß Striche darauf, gantz pur ohne Farbe, wenn es trocken, reibt man es wohl und sauber mit einem Bimsen-Stein und Baum-Oel, es schön gleich zu machen, letztlich wischt man es fein sauber mit einem Tüchlein ab, und bestreicht es noch etliche mal mit purem Firniß, damit es seinen rechten Glantz bekommt, ist es aber noch nicht recht gleich und eben, so bestreichet man es nochmalen mit Firniß, und reibt alles wohl und sauber ab, mit Trippel oder gelber Erden. Der Avanturin oder bunte Glantz aber wird also gemacht: Nimm Frauen-Eis, stoß es klein in einem Mörser, thue darzu etwas geriebenes Goldgelöte, item zart geriebene Mineral Farben, was Coleur jedes werden soll, als zu roth Zinnober, zu gelbe Auripigment, auch Gummi Gutti, item rauschgelb, Türckischen Mennig und dergleichen, schütte es in eine Phiol, so oben fest und wohl verlutiret ist, setze sie in eine Capellen in heissen Sand, laß es 2. Stunden darinnen stehen, bis so lange es anfänget, wie Wellen in die Höhe zu steigen. Wenn

solche Flores sich ereignen, so nimmt mans als zeitig hinweg, läst die Phiol erkalten, und zerschlägt sie, daß man die Materie mag heraus bringen, und stoßt sie klein zum Gebrauch in einem Mörser.

Klarer und heller Firniß auf Mahlerey von Wasser-Farben zu gebrauchen.

Nimm 3. Loth Sandarac, 2. Quentl. Mastix, diese beyde gar klein zerstossen, und in einen Scheid-Kolben gethan, darzu 3. Nußschalen voll Venedischen Terpentin gegossen, ingleichen 24. Loth Spiritus Vini, daß es 2. Finger über die Materie gehet, hernach den Kolben wohl verlutirt, und in eine Sand-Capelle gesetzt, und sieden lassen, so lange bis beyde Species zergangen, hernach durch ein Tüchlein gesiegen, und wohl vermacht stehen lassen, so wird es aussehen so klar, wie der reine Wein.

Gold-Firniß auf Metall.

Nimm des allerbesten Spiritus Vini 3. Seidel, Sandarac 6. Loth, Venedischen Terpentin 6. Loth, Gummi-Lac 5. Loth, weissen Weyhrauch 2. Loth, Gummi Gutti 1. halb Loth, weissen Mastix 1. Loth, pulverisire alles klein, seige es durch ein Sieb, und thue die Materie zusammen in ein Kolben-Glaß, gieß den Spiritus Vini darauf, zerlaß den Terpentin, und schütte ihn darein, vermache den Kolben wohl, halte denselben über eine mittelmäßige Glut, beutele es immerzu, laß es eine gute Weile auffieden, seige es hernach durch ein sauberes Tüchlein, und behalt es zum Gebrauch.

Holländischer Firniß, alles, was auf Papier illuminirt, oder auf Pergament gemahlet ist, zu überziehen.

Nimm 1. Pfund Venedisches Terpentin-Oel, 3. Viertels-Pfund von Venedischen Terpentin, 3. Loth Sandarac, diese Materien zusammen in eine irdene Flaschen oder Hafen, der drey Füsse hat, gethan, welcher auch einen gerechten Deckel oder Stürtzen haben muß, den muß man im Feuer, oder auf einer glüenden Kohlen, also lang kochen lassen, bis sich alles wohl gesetzt hat, und der Firniß schön klar siehet, alsdann das Papier überzogen mit einem grossen Porst-Pinsel, das Papier muß aber zuvor planirt werden, sonst schlägt der Firniß hindurch.

Auf gelbem Grund dunckel und grau schattiren auf einen Stab.

Streich den Stab 2. mal oder mehr mit blossem Firniß an, hernach 2. mal mit Bleygelb, glätte es ab, und schattire mit Asphaltum darauf. Oder streich den Stab 2. mal so mit Firniß angemacht ist, darauf.

Daß der Grund röther sey.

Thu ihn wie vor gemeldt, und hernach 2. mal mit Rauschgelb angestrichen, abgeglättet mit Schafft-Heu und mit Asphaltum schattirt. Du kanst auch im

Fall

Fall der Noth Mennige und Bleyweiß unter einander mischen, den Grund damit angestrichen, und darnach mit Asphaltum und Indig schattirt.

Auf eine andere Weise.

Rauschgelb und Mennige unter einander und mit Asphaltum oder Indig unter die übergebliebene Farben gemischt und schattirt.

Eine Arbeit blau anzustreichen.

Streich es 2. mal mit rein abgeriebenen Bleyweiß an, alsdann darauf 2. mal mit schönem Bergblau, Englischen Schmalten, oder Oltramarin. Und nach dem Abschleifen muß es 2. mal mit dem hellen Firniß angestrichen werden.

Glantz-Firniß.

Nimm ein Seidel Brandtewein, 2. Loth Sandarac, so in Wein-Eßig sauber gewaschen, und wieder getrocknet worden, 1. Loth Venedischen Terpentin, diese Stück in ein Glas gethan, wohl vermacht, und gleich auf den heissen Sand gesetzt, eine halbe Stunde also bräßlen lassen, sodann warm durchgesiebet.

Der grobe Firniß.

Nimm ein halb Maaß des stärckesten Brandteweins, und 12. Loth Gummi Lac, stoß es gröblich, und thue es in eine lange Phiole, mit gedoppelten Blasen wohl vermacht, setz es auf einen warmen Ofen, und rührs oft um, laß es zwölf Stunden also stehen, oder im Sommer an der Sonnen, seige es durch einen Trichter. Das gröbste, so im Säcklein bleibt, nimm und thue es in ein Glas, schütte, so viel die Materie ist, des stärckesten Brandteweins darüber, rühre es wohl durch einander, laß es setzen, bis sich eine lichte Materie erzeugt, wie ein rother Wein, seige solches durch ein Fließ-Papier in ein ander Glas, vermachs wohl und behalt es auf. Darnach nimm ein Vierling Drachen-Blut, 2. Loth Cochenillis, klein gestossen, und subtil gefähet, in ein Seidel Brandtewein gethan, auf dem Ofen, oder an der Sonnen 8. Stunden distilliren lassen. Diesen Firniß muß man in ein doppeltes Glas thun, damit es nicht zerspringe, muß hernach durch ein subtiles Tüchlein durchgedruckt werden. Letztlich nimm Curcuma-Wurtzel ein Vierling klein zerstossen, in ein halb Maaß Brandtewein gethan, und wie oben distillirt und präparirt.

Gold-Firniß.

Nimm einen halben Vierling gelben Agtstein, pulvere ihn, in einen Hafen der ein wenig warm ist, setz ihn auf ein starckes Kohl-Feuer und bedeck ihn mit einer Stürtzen, rühre ihn etlichemal mit einem Eisen, oder eisernen Spaten, wenns halben Theil geschmeltzet ist, so thue darein 1. Loth Gummi-Lac zu Pulver gestossen, und wieder aufs Kohl-Feuer gethan, rühr ihn wohl wieder unter einander, daß es alles zerschmeltze, nimms alsdann vom Feuer, und thue darein 1. Loth Aloës Succotrin, mit einem Löffel voll Baum-Oel in einem Geschirr, und thue es in den

Hasen zum Agstein, und rühre es stets, daß es zusammen schmeltze, darnach thue ein halb Pfund Terpentin-Oel darein, rühre es immerfort, setz es aber so weit vom Feuer, daß es die Flammen nicht erreichen, sonst zündet es sich an, wanns geschmoltzen ist, so laß es durch ein sauberes weisses Tuch lauffen, wann es noch zu dick ist, so thue noch mehr Terpentin-Oel hinzu, und probire es auf einer silbernen Platte.

Wasser, das Gold von silbernen Geschirren abzusieden, daß das Geschirr gantz bleibe.

Salarmoniac, und halb so viel Schwefel, zureibe es, bestreich das inwendige des Gefässes mit Oel, und streue bald dieses Pulver, hinein, denn halte das Gefäß mit einer Zange über das Feuer, und wenn es recht heiß gemacht worden, so schlage mit einem Eisen darauf, so wird das Pulver, welches von dem Becher geschlagen worden, in das untergesetzte Wasser fallen, und das Gefäß (oder Becher,) wird keinen Schaden haben.

Ein immerwährendes Feuer zu machen.

Rein Terpentin-Oel, und Scorpionen-Oel, das älteste das man bekommen kan, ana, zwey gleiche Theil, thue es in eine gläserne Lampe, so keinen Fuß hat, (darauf sie stehen könne,) nimm einen dicken Leuchter darzu, wie er sich schicket, und zünde es an, setze die Lampe auf eine gläserne Tafel, und stelle das gläserne Gefässe, (Lampe,) dessen Mundstücke auf die Tafel gerecht seyn muß, umgekehrt auf die Tafel, und verleime oder verkleistere es wohl, damit keine Luft dazu kommen kan, so wirst du ein immerwährendes Feuer haben.

Eisen und Stahl aufs härteste zu machen.

Nimm des Sandes aus den Quell-Brunnen, die in den Wiesen stehen, und über sich werfen, so viel du wilt, nimm darzu Schwefel gleich viel, der klein gestossen sey, nimm den rohen Stahl oder Eisen, daran noch nicht gearbeitet worden, und mach daraus, was du wilt, besprenge es mit dem vermischten Sand, und wenn es wohl erhitzt ist in dem Feuer, so lösche es aus einem Wasser, darinnen Manns-Harn gesotten ist, thue dasselbe 3. mal, bis auf den Mittel-Theil desselbigen Wassers, so wird es so hart, daß es nicht härter werden könnte, und durchgräbet alle Dinge ohne Versehrung.

Eisen und Stahl durchetzen.

Nimm Ochsen-Gallen, Nessel-Saft, Menschen-Harn und Eßig, temperire es durch einander, daß es werde wie Honig, streichs auf, so beist es durch Stahl und Eisen.

Eine andere Etzung.

Nimm ungelöschten Kalck, und thue ihn in ungefeimte Rinder-Milch, mach ein Mus daraus, und leg es auf ein Messer oder etwas anders, es etzt würcklich.

Eine

Eine schöne gleissende Schrift zu machen wie Gold.

Nimm einen Eyerdotter, präparire denselben fein subtil, und nimm dann eine neue Feder, und schreibe damit.

Eine silberne Schrift zu machen.

Nimm Bilsen-Kraut, siede es wohl, laß den Allaun zergehen, und vermeng es mit einander, und schreib damit.

Daß dich ein heiß Eisen nicht brenne.

Nimm Bilsen-Saft, bestreich die Hände einmal oder 4. damit, laß allwege an der Sonnen trocknen. Oder: Nimm Ochsen-Gallen, und bestreich die Hände oft damit, es hat gleiche Würckung.

Daß dich ein Feuer nicht brenne.

Nimm Eisen-Kraut und Eyerklar, temperirs unter einander, und schmiere die Hände damit.

Pulver zu tödten.

Nimm zu einem Viertel Pulver 1. und ein halb Quentlein Saltz, und ein halb Quentlein Kreiden, 1. und ein halb Quentl. Campher, diese Materien klein gestossen, und unter das Pulver wohl vermenget, und in Keller gesetzt, bis es feucht wird, darnach laß trocken werden, so ist es viel stärcker, als es zuvor gewesen ist, und platzt nicht.

Eine stattliche Brunst-Löschung.

Nimm einen Roggen Leib Brods, verbrenne es bis es gantz schwartz ist, und stoß es zu Pulver, nimm darnach ein wenig Stuben-Bötzig oder Auskehrig, und das Bötzig aus einer Messer-Scheiden geklopft, binde es an ein Bündlein, und wirf es ins Feuer, so verlöscht es. Probatum est.

Ein anders.

In der Eil, wenn unversehens ein Feuer aufgehet, so siehe, daß du ein gantz Hemde bekommest, da eine Magd ihre Zeit innen gehabt, oder ein Leilachen, da eine Frau ein Kind innen bekommen hat, wirfs also zusammen gewickelt stillschweigend ins Feuer, es hilft auch gar gewiß.

Einen verrosten Groschen schön zu machen.

Nimm geriebenen Ziegel, Milch, nüchtern Speichel und Queckſilber, reib ihn damit, er wird schön.

Einen leichten Gulden schwer zu machen.

Nimm Roß-Dreck der einen Tag alt ist, drucke den Saft heraus, und lege den Gulden darein, so wird er schwer und wichtig.

Wann einem ein Rohr oder Büchse versprochen.

Nimm das Moos von einem Todten-Kopf, laß es zwischen das Pulver und die Kugel, schieß darnach, es hilft alsdann kein Versprechen.

Daß im Sommer das Brod nicht schimmelt.

Nimm Korn-Blüte, thue ein wenig ins Wasser und Teig.

Vor die Donnerschläge.

Corallen im Haus zu haben, und Haus-Wurtzel auf die Gebäude zu zeugen.

Acker zu düngen ohne Mist.

Weichet den Saamen in Mist-Pfützen-Wasser Tag und Nacht, trockne den ein wenig, und säe den.

Rüben groß und süß zu zeigen.

Den Saamen muß man 3. Tage zuvor in süß Honig-Wasser legen, hernach etwas trocknen lassen und säen.

Daß die Erbsen weich kochen.

Säe sie in Neumond, aber in keinem hitzigen Planeten oder Zeichen, so werden sie auch nicht madig, wenn der Saamen des Tages vorhero mit Aschen bestreuet und vermenget.

Daß die Rüben und Möhren weich kochen, verfahre wie mit obigen.

Fische ohne Netze zu fangen.

Nimm Katzen-Kraut ins Netz, oder nimm Wolfs-Milch zerstossen, oder Schell-Kraut, wirfs ins Wasser, so schwimmen die Fische empor, daß man sie fangen kan.

Vorm Hund-Bellen.

Ein Zahn von einem schwartzen Hund bey sich getragen, macht, daß dich keine Hunde anbellen.

Hart alt Fleisch bald zu sieden, und weich zu machen.

Nimm Nessel-Wurtzel, lege es im Topf, so wird es bald kochen. Oder nimm ein Stück Glas, thue es in einen leinen Häderlein, laß es im Topfe sieden, so wird es viel eher kochen. Oder: Nimm Melonen-Saamen, und lege den in Topf, so wird es bald kochen.

Wie die Bauren die zukünftige Witterung des Jahres, von dem ersten Tag des Januarii, oder von den Tagen der ersten Wochen herzunehmen, darinnen der Neu-Jahrs-Tag verfället.

Wann der Neu-Jahrs-Tag auf einen Sonntag fällt, so wird ein stiller und ruhiger Winter, ein stürmischer Frühling ein trockener Sommer, und eine reiche Weinlese seyn. Fällt er aber auf einen Montag, so wird ein vermischter Winter, ein guter Frühling, ein trockner Sommer, trübes Wetter, und schlechte Weinlese seyn. Fällt er aber auf einen Dienstag, so wird ein gewölckigter, ein

regnigter und ungestümer Frühling, ein trockener Sommer, und geringe Weinlese seyn. Fället er auf die Mitwoch, so wird ein harter und rauher Winter, ein ungeschlachter und trüber Frühling, ein angenehmer Sommer, und eine reiche Weinlese zu hoffen seyn. Fället er auf einen Donnerstag, so wird ein temperirter Winter, unbequemer Frühling, trockener Sommer und gute Weinlese mit sich bringen. Fället er auf einen Freytag, so wird sich ein wandelbarer und unsteter Winter, ein guter Frühling, ein trockener und bequemer Sommer, und eine reiche Erndte einstellen. Fället er aber auf einen Sonnabend, so wird ein rauher Winter, wegen der scharfschneidenten Winde, ein trüber Frühling, und eine Verderbung der Früchte nachfolgen.

Das vierzehende Buch, Vom Wein.

Wie man den abgestandenen Weinen wieder helfen, und wann sie trüb, oder sonst mangelbar werden, wieder zurechte bringen, auch wie man allerhand gute Weine präpariren und bereiten solle.

Einem Wein zu helfen, der da schimmelt.

Nimm Wacholder-Holtz, schneid es gar klein und lang als ein Span, thue es in einen neuen Hafen, und laß dürr werden, nimm der Höltzer sieben zusammen, und binde es in ein Bündel, mache der Bündel 3. hänge es in das Faß einen Tag und eine Nacht, thue es dreymal nach einander. Oder: Nimm ein Bündlein Salbey, thue es in ein Säcklein, und hänge es mitten in Wein, der Geschmack vergehet ihm. Oder: Nimm Benedicten-Wurtzel, brauche es gleicher Gestalt, soll gleiche Würckung haben. Oder: Nimm heisse Semmeln, so warm sie aus dem Ofen kommen, stosse sie, und hängs mitten in den Wein, laß 3. Stunden oder länger darinnen hangen, der Wein wird wieder wohl geschmackt und gut werden.

Ein gebrochenem Wein zu helfen.

Nimm Nessel-Kraut und Würtze einen ziemlichen Büschel, und hängs oben in das Faß, und verspünde den Spund, so bricht der Wein nimmer, ist er

aber gebrochen, so kommt er wieder. Oder: Nimm Beyfuß, lege ihn ins Faß, wann du aber den Beyfuß druckest, daß er Saft giebt, und in ihn Wein ist, so ist er besser.

Wein oder Bier wieder zu bringen.

Nimm ein Gersten-Brod, so heiß es aus dem Ofen kommt, legs auf den Spund des Fasses, er kommt wieder.

Einem verdorbenen Wein zu helfen.

Nimm Weinstein, den man von den Fässern schlägt, laß ihn in einem neuen Hafen glüend werden, thue ihn also glüend in den Wein, rühre ihn gar wohl, so wird er kräftig.

Wann ein Wein sich nicht recht setzen will.

Nimm 1. Vierling Weinstein, 1. Vierling Saltz, laß es in einer Pfanne dürre werden, stosse es, thue es in das Faß, rühre es durch einander, fülle zuletzt mit Wasser zu, er setzt sich.

Daß sich ein Wein nicht verkehre.

Nimm ein leinen Tüchlein, lege es über den Spund, streue darauf Aschen, thue einen grünen Rasen darüber, bohre mit einer Spindel ein Loch dadurch, so bleibt er beständig.

Ein anders in Mosten zu gebrauchen.

Wann der Most anhebet zu gähren, so häng in einem Säcklein ein wenig Hopfen hinein, und wenn er vergohren, thue es wieder heraus, so verkehret er sich nicht, es bringt ihn der Hopfen wieder. Oder: Nimm gesottenen Wein oder Most, thue es in andern Most oder Wein, so bleibet er beständig. Oder: Nimm Wacholder-Wurtzel, hänge es in einem Tüchlein in das Faß. Item: Etliche hängen Roggen-Blüte in das Faß, soll gleiche Würckung haben.

Einem kahmigen Wein zu helfen.

Nimm Saltz, wärme solches bis es schwartz wird, reibe es gar wohl in einem Mörser, thue es entweder zum Spund hinein, oder hänge es in ein Tüchlein, der Kahm fället gen Boden.

Einem übelschmeckenden Wein zu helfen.

Nimm Lauch-Saamen, thue den in ein Säcklein, und häng ihn in Wein, er bekommt wieder seine Kraft.

Wie man krancken Wein bessern soll.

Laß ihn ab, und geuß ihn auf gute Hefen. Oder: Nimm Zimmet-Rinden, Zucker und gefeilt Hirschhorn, jedes ein Viertl. und hänge es in Wein, er wird besser.

Einen argen Wein wie Malvasier zu machen.

Nimm guten Gallitzenstein, Galgan, weissen Jngwer, Negelein, Muscaten und Benedicten-Wurtzel, jedes ein Quentlein, mache es alles zu Pulver, und backe

ein Brod, daß es zum Spund möge hinein gehen, schneide das Brod die Länge auf, und thue das Pulver, nach dem es wohl gedörrt ist, alles drein, thue das Brod wieder zusammen, stoß in einem leinen Säcklein, hänge es in den Wein, laß 14. Tage darinnen hangen, so wird der Wein gerecht.

Einem Most im Herbst verwässert zu helfen.

Laß den Wein ab in ein Faß, nachdem er vergohren, so bleibet die grobe Materie des Wassers an den Boden.

Rothe Farbe dem Wein zu vertreiben.

Nimm weissen Sand, truckne ihn gar wohl, und stoß ihn klein in einem Mörser, ist des Weins viel, so nimm des Sandes eine Metze voll, das Weisse von 14. Eyern, zerschlage es wohl, und gieß auf den Sand, nimm darzu Ingwer, Zittwer, Zimmet und Negelein, jedes 1. Loth, stoß es alles gar wohl, gieß in den Wein, und rühre ihn unter einander mit einem Scheit, laß ihn rühren, bis an den zweyten Tag, und gieß darein ein Quart gutes Weins, so wird der Wein schön lauter, starck und wohl geschmackt.

Einem Wein zu helfen, der sauer und zähe will werden.

Nimm 2. Hände voll Kalck, mische ihn mit Wein, und mache 4. Kißling heiß, temperirs unter einander, und thue es ins Faß, ihm wird geholfen.

NB. Man soll an keinem Wein artzneyen, wann der Himmel lauter und klar ist.

Daß ein Wein nicht sauer werde.

Nimm in dem Herbst 1. Eymer Würtz, oder süssen Most, wie er vom Biet gehet, siede ihn gar wohl, und thue ihn in ein Fäßlein, temperir den harten Wein, damit wird er lind und starck.

Oder: Nimm in dem Herbst Farren-Wurtzel, wasche sie gar schön, und laß sie trucken werden, und lege es in die Würtze, so wird der Wein nicht sauer werden.

Zu erfahren, ob ein Wein Wasser in sich hat.

Nimm eine Birn, wirf sie in Wein, schwimmet sie oben, so ist er gerecht, fällt sie zu Boden, so ist er gefälscht.

Oder: Nimm ein Papier oder Halm, bestreichs mit Baum-Oel, schwing das Oel wieder davon, stoß es mitten in den Wein, hat der Wein Wasser, so hangen die Wasser-Tropfen an der Materie, so du hinein gestossen hast.

Oder: Gieß Wein in einen neuen Hafen, und setze ihn an die Luft, ist der Wein wässerig, so verwandelt er sich in dem Hafen und wird zu Eßig.

Oder: Lege ein Ey in das Faß, schwimmt das Ey empor, so ist der Wein gerecht, fällt es aber gen Boden, so ist er mit Wasser verfälscht.

Wein zu probiren, ob er sich verkehren werde.

Nimm Wein, gieß ihn in Eßig, und schlag ihn wohl mit einer Spatel, behält er den Gischt lang, so wird er sauer und trüb werden.

Den Wein zu präserviren, daß er nicht abfällig werde.

Hänge Wacholder-Holtz in den Most, dieweil er gährt, und wann er vergohren hat, so thue es wieder heraus.

Oder: Nimm die Wurtzel von den Reben, daran der Wein gewachsen ist, hänge sie in den Wein, er bleibt beständig.

Oder: Gebrannten Wein nach den Jahren in Wein gegossen, zeucht die Hefen nieder, macht den Wein lauter und beständig.

So ein Wein nicht gähren will.

Nimm der Erden, darinnen der Wein gewachsen ist, und wirfs ins Faß, so wird er zur Hand gähren.

Wann der Wein gar zu sehr gähren will.

Wann sich der Most im Herbst allzusehr mit Gähren übet, und sich nicht setzen will, so häng ein wenig Käß darein, er wird still werden.

Einen Wein nach dem Ablaß kräftig zu machen.

Nimm Wacholder-Wurtzel, und Benedicten-Wurtzel, jedes ein Pfund, und ein Quentlein Negelein, hänge es ins Faß, so wird der Wein kräftig.

Ein hübscher Abzug zum Wein.

Nimm Schwefel ein halb Loth, Kränäuglein ein halb Loth, Negelein ein Quent. Viol-Wurtzel ein halb Loth, Muscaten-Nuß 1. Quentlein, Galgant 1. Loth, langen Pfeffer und weissen Weyhrauch, jedes 1. Quentlein, Zimmet-Rinden ein halb Loth, weisse Paradies-Körner 3. Loth, Myrrhen ein halb Quentlein, thue es alles zusammen, stoß es klein, temperirs in einem saubern Glas, thue es in einen verglasurten Topf, setze es auf Kohlen, und laß es zergehen, brauche es wie du weist.

Guten Wein zu machen.

Nimm ein Loth Zucker, 2. Loth Zimmet-Rinden, und 2. Loth Anis-Körner, 1. Loth Negelein, stoß es zu Pulver, und thue es in eine Kanne, rühre es unter einander, thue dann aus dem Faß 4. Quart, und rühr dann den Wein im Faß, thue das Gewürtz mit einander in das Faß, rühre es gar wohl, und fülle das Faß zu, laß es liegen 3. Tag und Nacht, so bekommst du guten Wein.

Oder: Nimm gedörrte Basilien-Kräuter, laß den Most darüber vergähren, so giebt er dem Wein einen herrlichen guten Geschmack, gleich dem Muscateller.

Oder: Hänge Viol-Wurtzel in den Wein, giebt dem Wein eine Lieblichkeit, und bleibt.

Oder:

Oder: Nimm 3. Pfund Senf, sied ihn in süssen Most, gieß es laulicht in ein Fuder Most, der süß ist, laß ihn wohl vergähren, mit dem Senf, so bleibt er über ein Jahr schön.

Trüben Wein lauter zu machen.

Nimm 1. Pfund weissen Alaun, stoß ihn, und thue ihn in das Faß, rühre es unter einander, füll das Faß, und spünd es zu, laß ihn drey oder vier Tage liegen, so hast du klaren Wein.

Oder: Nimm eine Hand voll Benedicten-Wurtzel, und hänge es in Wein, er wird schön lauter.

Einen Wein nach dem Ablaß kräftig zu machen.

Nimm Wachholder-Holtz, und Benedicten-Wurtzel, jedes 1. Pfund, und 1. Quentlein Negelein, hänge es ins Faß, so wird der Wein kräftig.

Einen Wein frisch zu behalten.

Nimm frische Nesseln mit der Wurtzel, und ein halb Maaß Senf-Mehl, und hängs in Wein.

Einen guten Alant-Wein zu machen.

Nach St. Johannis, grabe Alant-Wurtzel, wasche sie aus einem frischen Wasser gar schön, und schabe sie, schneid es zu dünnen Scheiblein, und hänge es an die Luft, daß sie dürre und nicht schimligt werde. Darnach im Lesen lege es in einen Kessel oder Topf, und giesse ihn voll gesiehenes schönes Mosts, so viel du des Mosts nimmest, so viel nimm des Alants mit der Waage, laß die Wurtzel gar wohl und lange sieden, schäume ihm oft mit einem Löffel, wenn nun der Most genug gesotten, so wird er lauter und dünne; darnach nimm die Wurtzeln alle heraus, zerstosse sie in einem Mörser, treibe sie durch ein Sieb, und wirf es wieder in den Kessel, und laß wieder aufwallen, darnach gieß die Wurtzeln und Most in einen wohl bedeckten Zuber, laß es ein wenig erkalten, alsdenn gieß es alles mit einander in ein Fäßlein, vermache den Spund wohl, und laß ihn liegen, will er bey 8. Tagen nicht gähren, so mache ein gelindes Feuerlein darzu, so hebt der Wein von Stund an zu gähren, und gehen die Wurtzeln an dem Spund über sich gar heraus, das geschicht bey 8. oder 14. Tagen. Darnach fülle das Fäßlein, und verschlage es wohl, und wenn der Wein zuerst in das Fäßlein wird gegossen, so versuche ihn wohl. Ist er von Wurtzeln nicht starck, so solt du zum 1. desselben Mosts gar wohl an den Wurtzeln sieden und verseimen. Will man diesen Alant-Wein gar kräftig haben, mag man allerhand kräftige Würtze, Zucker und geläuterten Honig gesotten oder ungesotten darein thun, so viel die Nothdurft erfordert.

Diesen Wein soll man nüchtern trincken, und wenn man schlafen gehen will, er räumet die Brust, machet gemählich Husten und Auswerfen.

Einen guten Wermuth-Wein zu machen.

Brich vor St. Johannis Wermuth, denn um solche Zeit ist seine Kraft am allerbesten, dürre sie an der Luft, daß es nicht schimligt wird, behalt es bis aufs Lesen, nimm den Wermuth, nachdem du viel machen wilt, nach Bedüncken, daß es genug sey, gieß darüber wohl gesiegenen Most, thue auch frische Wein-Beere einen guten Theil in den Most, vermache das Fäßlein wohl, und laß ihn in sich gähren, doch must du dem Fäßlein ein Luft-Loch machen, und ein kleines Zwecklein darauf stecken, sonst kommst du zu Schaden, in dem Mertzen soll man solchen Wein ablesen. Dieser Wein ist gesund im Sommer zu trincken, in grosser Hitze, und nüchtern zum Magen.

Eine andere Art Wermuth-Wein zu machen.

Nimm dürren Wermuth eine Hand voll, dürre Demuth eine halbe hand voll, Zimmet-Rinden 2. Quentlein, 50. Negelein, 2. Zähen Galgant, zuschneide es alles klein, thue es in ein sauberes Säcklein, und nimm ein Maaß des besten Weins, und hänge das Säcklein darein, und so du ein wenig gegessen hast, so thue einen guten Trunck. Dieses Säcklein ist ein halb Jahr gut zu gebrauchen.

Einen guten Salbey-Wein zu machen.

Vor St. Johannis Sonnen-Wende brich Salbey ab, dörre sie entweder an der Luft, oder in einem Back-Ofen, wenn das Brod heraus genommen ist, mache es zu einem Pulver im Mörser, thue es in ein Säcklein, so viel du bedarffst desselben Pulvers, und in dem Lesen, wenn der Most vergohren hat, und in Satz ist, so hänge das Säcklein mit der Salbey in das Faß, und vermache den Spund gar wohl, daß keine Dunst daraus gehe, weder vom Wein oder von der Salbey, dieser Wein ist gut und gesund der Leber.

Einen nützlichen kräftigen Wein zu machen.

Nimm Alant-Wurtzel, und schneide sie zu dünnen kleinen Scheiblein, dörre sie an der Luft oder in einem Back-Ofen, wenn das Brod heraus ist, und siehe, daß sie nicht schimligt werde, darnach thue ein Viertels Pfund in ein leinen Säcklein, nimm anderthalb Quart gutes Weins, gieß es in einen neuen Topf, der wohl zugedeckt sey, nimm den Liquiritz ein Viertels Pfund, schneide ihn zu kleinen Stücklein, und thue es auch in ein Säcklein, lege die 2. Säcklein in einen Topf, laß bey einem röschen Feuer so lange sieden, bis sich der Wein des Alants und Liquiritz-Kraft unterwindet; darnach nimm neue und heurige Feigen ein Pfund, thue es in ein Säcklein, Anis ein Viertels Pfund, thue es auch in ein besonders Säcklein, laß die Feigen und Anis hoch auf dem Weine schweben, schäume ihn oft, wenn der Wein den dritten Theil ist eingesotten, so wird er lauter und dünne, thue denn die Säcklein alle viere aus dem Wein, setze ihn vom Feuer, und laß ihn erkalten, und gieß ihn in ein wohl vermachtes Fäßlein.

Rothen Wein zu färben.

Nimm Holder- oder Attich-Beer, lege in ein Fäßlein je eine Lage Beer, und besprenge es mit Saltz, darnach wieder eine Lage, und so fort an, bis das Fäßlein gefüllt wird, zu welcher Zeit im Jahre der rothe Wein seine rechte Farbe nicht hat, so nimm derselben Beer, und thue es in den Wein, so wird er gar schön roth.

Einen guten Weichsel-Wein zu machen.

Nimm der besten Weichseln, die wohl zeitig seyn, presse den Saft davon, wenn du 5. Quart des Saftes hast, so nimm 16. Quart lauteres Weins darzu, hast du 11. Quart Weichsel-Saft, so nimm 1. Maaß Honig, wilt du viel Weins haben, so siehe, daß allwege der 6te Theil lauter Wein, und der 12te Theil Honig sey, mache in das Fäßlein einen grossen Spund, nimm denn einen Rühr-Stecken und rühre den Wein 4. Wochen alle Tage eine gute Weile, hänge ein Säcklein von Würtze darein, und vermache den Spund wohl, so bleibt der Wein gar frisch und gut.

Einen guten Meth zu machen.

Nimm 6. Maaß Wassers, und 1. Maaß Honigs, laß in einem Kessel bis auf den dritten Theil einsieden, und wenn er halb gesotten ist, so nimm eine Hand voll Hopfen, eine Hand voll Wohlgemuth, und ein wenig Salbey, laß unter einander sieden, und seige es durch einen wöllen Sack, wie ein ander lauter Geträncke, wilt du ihn starck haben, so thue Würtze darein in einem Tüchlein, so wird ein gesunder Tranck daraus.

Einen Wein viel lieblicher und stärcker zu machen, als er an ihm selbsten ist.

Nimm den besten Brandtewein, den du haben magst, thue darein Galgant ein Viertels-Pfund, Negelein 3. Loth, Ingwer und Zimmet-Rinden, jedes 3. Loth, Pfirsch-Kern 2. Pf. lege es 8. Tage in den Brandtewein, vermach ihn wohl, darnach läutere den Wein wohl ab, und thue den Brandtewein darein, in ein jeglich Faß, nach deinem Belieben, und wie dich bedüncket, daß es genug sey.

Oder: Nimm Zimmet-Rinden, Muscaten, Neglein und Zucker, jedes zwey Loth, hänge es in einem Säcklein in Wein, er wird gar köstlich gut.

Wein starck zu machen.

Wenn der Wein im Faß ist, da er gähren soll, so laß einer Spannen tief Raum, und gieß ein Maaß Brandtewein in das Faß, daß er nicht hart hinein falle, so gähret der Wein unter sich, bleibt süß, und bekommt von dem Brandtewein, daß er stärcker wird, als andere Weine. Probatum est.

Schimmligten Wein gut zu machen.

Nimm ein Pfund dürre Salbey, ein Pfund Wacholder, unter einander gestossen, und in einem Säcklein, und ein Quart gebrannten Wein gethan, hänge dis in Wein bis am dritten Tag, so wird er wohl geschmack.

Wein starck zu machen.

Nimm 1. Pf. Galgant, Isop, 2. oder 3. Hände voll Majoran, stoß es in ein Säcklein, und hänge es in den Wein.

Einen Wein im Herbste süsse zu behalten.

Nimm gute süsse Aepfel im Herbst, schneid sie, damit sie durch den Spund an einem Faden mögen eingelassen werden, so zeucht die Säure vom Wein in die Aepfel, über 3. oder 4. Tage hänge frische Aepfel darein.

Wenn man den Wein von Stöcken nehmen soll.

Die Weine, die gelesen werden, ehe sie zeitig sind, die sind nicht währhaftig, auch die Weine, so übrig zeitig sind, und Noth leiden von Hitze oder Kälte, sind auch nicht gesund und gut, darnach habe man sich zu richten, daß man das Mittel treffe.

Wie man zeitige Weine erkennen soll.

Die soll man erkennen, wenn die Trauben süsse sind, und die Körner schnell aufgehen, und rein scheinen, auch sehr kleben an den Fingern, und die Beere beginnen klein zu werden, und runtzlich, so ist der Wein zeitig zu lesen; auch sollen die Wein-Treter Hände und Füsse waschen, und die unzeitigen Träublein auswerfen, sie bringen sonst grossen Schaden.

Wie man die Fässer zum Wein bereiten soll.

Die Fässer sollen rein und schön gewaschen seyn, mit gesaltzenem Wasser, und wohl verwahrt vor bösem Geruch, wenn sie denn rein gewaschen sind, soll man sie räuchern mit gutem Weyhrauch.

Item: Nimm Laub von welschen Nuß-Bäumen, siede das in Wasser, und bähe die Fässer damit, laß es darinnen 2. oder 3. Tage stehen.

Man soll die Fässer sauber schwencken mit reinem Wasser, und gar wohl warten, daß sie nicht schimmligt werden, wenn du es also rein behalten, und sauber geschwencket hast, so beräuchere es darnach mit einem weissen Weyhrauch, und verspünde das Faß, daß der Rauch darinn bleibet.

Wie man Most in Wein bringen soll.

Wenn der Most nicht gähret, und warm ist, so gieß darein einen Eymer voll süsses Mostes oder zween, darnach das Faß groß ist, so beginnet der Wein wieder zu gähren, als zuvor, und wenn sich der Most gesetzet, so gieß wieder so viel darein, als vor, und thue das 3. oder 4. mal, so wird der Wein starck und gut.

Wie man die Weine bereiten und gar wohl bewähren soll.

Wenn der Wein anfähet zu gähren, so stoß eine Schüssel voll Wacholder-Späne darein, oder Hopfen, oder Beyfuß-Saamen, oder Spicanard, oder gedörrte Korn-Blüte, hänge das darein, so behält sich der Wein bey der Farbe und Kraft. Wenn der Wein vergohren hat, so thue es wieder heraus, daß er nicht darnach schmeckend werde, so bleibet er bey seiner Kraft und guten Farbe bis ans Ende.

Wein sehr gährend zu machen, daß er frisch werde.

Nimm 3. oder 4. saure Aepfel, und schneide die darein, und wenn ihnen der Geschmack vergehet, so thue wiederum so viel darein, das thue so lange, bis er wohl gähren wird, so wird der Wein frisch und gut.

Wilt du, daß der Wein sich setze, wenn du ihn gerühret hast.

So thue darein kleine Kieselsteine, aus einem kalten Wasser auf 2. Viertel, es müssen dieselben vorhero 3. Tage in dem kalten Wasser gelegen haben, hiervon setzt sich der Wein bald.

Wenn ein Wein nicht gähren soll, es sey auf dem Lager oder im Führen, so wirf ein wenig Käse darein.

Daß sich ein Wein nicht verkehrt, oder sauer werde.

Gieß in ein groß Faß Wein, ein Quartierl. Aqua Vitæ von gutem Wein gebrannt, so wird er nicht sauer, sondern lauter klar und wohl geschmack, weil er währet, zu trincken, das thue im Herbst, wenn er gähret.

Wasser vom Wein zu scheiden.

Wilt du Wasser vom Wein scheiden, daß der Wein nicht kranck werde, und sich darvon verstosse, so thue ihm also, wenn der Most gelegen ist, und in sein Faß gekommen, und jetzund gähren will, so laß ihn bald in ein ander Faß, so bleibet das Wasser unten im Grund um seiner Schwere willen.

Wie man erkennen soll, ob Wasser in einem Wein sey?

Laß den Wein eine Zeit lang nach dem Gähren ruhen, so setzt sich das Wasser auf den Grund, laß ihn bald in ein ander Faß, das hilft dem Wein, und hält ihn in seiner Kraft:

Oder: Nimm Wacholder-Beeren, thue die in den Wein, schwimmen sie oben, so ist er gerecht, fallen sie aber zu Boden, so ist Wasser in dem Wein. Wenn im Herbst Wasser in Wein kommt, so thue ihm also: Wenn der Most liegt, daß er jetzund gähren will, so solt du ihn bis auf Hände hoch ablassen, in ein ander Faß, so sitzt das Wasser unten auf dem Grund, um seiner Schwere willen.

Daß ein Wein lauter und klar werde.

Nimm ein Loth Ingwer, Zimmet und Negelein, stoß es unter einander, thue es in

in ein Säcklein in den Grund des Weins, gieß ein Theill gebrannten Wein darzu, so wird er lauter und klar.

Vorzukommen, daß der Wein nicht breche.

Häng in einem leinen Säcklein Wacholder-Wurtzel, Weinreben-Blüth, und Hopfen-Blumen, diese Dinge verhüten, daß er sich nicht breche.

Einem Weine die Farbe wieder zu bringen.

Schlag 24. Eyer klar, geläuterten Sand und Grieß, Semmel-Mehl, und des Weins aus dem Faß, jedes einen Becher voll, misch es durch einander, gieß 3. mal ins Faß, rühre es mit einem gespaltenen gelöcherten Holtze wohl, fülle und schlage es zu, nach 15. Tagen ist der Wein schön und gut.

Etliche zünden Epheu an, und löschen es in demselben Wein ab. Oder werfen Espen-Rinden in einen Wein, das bringt den gebrochenen Wein wieder.

Einem Wein seinen Einschlag heraus zu ziehen.

Nimm eine Semmel, schneid die oberste Rinde gantz herunter, lege die Brosamen in ein rein Wasser, laß sie darinnen so lang liegen, bis sie Wasser genug in sich gezogen, alsdann nimm sie gantz und lege sie in ein Quart Wein. Es wird die Semmel den Einschlag in sich ziehen, daß sie etwas schwärtzlich davon wird, alsdann hast du einen reinen guten Wein. Probatum est.

Wie man trüben Wein läutern soll.

Nimm Roggen-Teig, so viel du bedarffst, gieß zum Spund hinein, rühre ihn wohl unter einander, laß ihn 3. oder 6. Tage rühren.

Sauren Wein wieder gut zu machen.

Nimm Isop ein grosses Büschlein samt den Blumen, hänge ihn in den Wein, so wird er wieder frisch und gut, als zuvor.

Oder: Gieß den Wein in ein gutes Faß, und schlage ihn nicht, nimm 1. Pfund Weinstein, 1. Viertel-Pfund Ingwer, laß dürre werden, stoß es gar klein, thue es in ein Kännlein, und laß Wein darein, rühre es unter einander, laß des Weins aus dem Faß ein wenig, und thue die Materie darzu, schlage es unter einander, fülle ihn zu, und wann obiges in den Wein gethan ist, laß ihn 3. Tage und 3. Nächte liegen, er wird wieder gut.

Wann der Wein will sauer werden.

Laß des Lagers zu unterst aus dem Faß, und versuche wie der Geschmack ist, hat er einen bösen Geschmack, so laß des Lagers viel heraus 2. oder mehr Viertel, darnach verschlage den Spund wohl, und welgere das Faß auf dem Lager oft hin und wieder, auch über und über, so zuschlägt sich der Wein, und wird gut darnach, nimm darein Lager vom guten Wein, und fülle das Faß damit zu, der Wein wird in acht Tagen frisch und lauter.

Wann sich einer besorgt, daß der Wein sauer werden will.

Rühr ihn mit einem Scheit von Grund auf, wann die allerkälteste Zeit ist, so verliehrt er die Röthe und Säure, und wird lauter und beständig in vierzehn Tagen.

Trüben oder Molcken-farbenen Wein gut zu machen.

Nimm allerwege für 1. Eimer Weins ein Maaß Milch, die wohl abgenommen und recht blau sey, mache ein Loch neben dem Spund, stecke darein einen Trichter, gieß die Milch dadurch, laß das Spund-Loch offen und stoß einen Stecken darein, rühr den Wein wohl damit, so lang du die Milch hinein giessest, damit die Milch den Wein desto besser durchkrieche, und also die Trübe sich desto eher an den Boden ziehen möge, und laß ihn bald ab.

Wann ein Wein zähe ist, wie man ihm helfen soll.

Brenne Wein-Reben zu Aschen, nimm der Aschen eine Hand voll, binde es in ein Tüchlein, das rein und sauber sey, und hänge es in Wein, er wird gerecht.

Oder: Wann du Brod backest, so nimm eins, wann es halb gebacken ist, wirfs ins Faß, laß es 3. Tage darinnen liegen, dem Wein wird geholfen.

Oder: Nimm für 4. Pfennige Weitzen-Teig, das Weisse von 8. Eyern, und für 4. Pfennige Brandtewein, knete es unter einander, mache daraus Küchlein, und thue es in den Wein, laß ihn 8. Tage ruhen, so wird er wieder kräftig.

Oder: Nimm des Weins aus dem Faß einen halben Eymer, schlage den Wein wohl in dem Faß, nimm ein Pfund Weinstein und ein halb Pfund Föhren-Rinden, stoß zu kleinem Pulver, und rühr es durch ein Sieblein, laß des Weins aus dem Faß, und thue obgedachtes darein, und rühre ihn wieder gar wohl, fülle ihn zu, und laß ihn drey Tage und Nacht stehen oder liegen, er wird wieder gut.

Wenn ein Wein abnimmt, und den Geschmack verliehret.

Nimm Aeste von einer Fichten, an dem Stamm, siede dieselben, und hänge sie in den Wein.

Weichen Wein frisch zu machen.

Nimm Fichten-Rinden, daran das Hartz ist, schneid sie dünn, nimm auch die Späne von selbem Holtz, und hänge es in Wein an einer Schnur, rühre den Wein damit unter einander mit einem Fichten-Scheit, laß den Wein ruhen bis in den sechsten Tag.

So ein Wein erstickt ist.

Wenn ein Wein vergohren ist, und sich nicht setzen will, so nimm glüende Kohlen, thue sie in einen Scherben, setze die Glut mitten, vornen und hinten unter

ter das Faß, laß es wohl erhitzen, schlage den Wein fast wohl, so geht der Unrath zum Spund heraus, und setzt sich der Wein.

Wann ein Wein wässerich ist.

Nimm einen wohl gebrannten Ziegel, reibe ihn klein, und siede es durch ein Sieblein, oder Tüchlein, thue darzu die Dotter von 12. Eyern, zerschlage sie wohl, mische zwey Hände voll des geriebenen Mehls darunter, und wirf es oben zu dem Spund hinein, rühre den Wein mit einem Scheit, daß sich die Materie allenthalben eintheile, also wird der Wein Goldfarb und lauter.

So ein Wein anzickt.

Nimm eine Hand voll Borres-Saamen, thue es in ein Säcklein, nimm darnach Hopfen, thue ihn auch in ein Säcklein, und häng es mitten in das Faß, laß es 3. Tage darinnen hängen.

Oder: Nimm welsch Nuß-Laub, erfrisch es mit klarem Wasser, und hänge es in Wein.

Oder: Nimm Alant-Wurtzel, zerschneide sie zu dünnen Scheiblein, hänge sie an einen Faden, nimm dann Salbey so groß als 2. Eyer, und hänge diese beyde mitten in den Wein, so wird er wieder tüchtig.

Einen schönen Wein zu machen.

Nimm Zeidel-Bast, schäle das Ober-Häutlein herab, hänge es 14. Tage und so viel Nächte in den Wein, er wird gar schön.

Wein zu probiren, ob er sich verkehren werde.

Nimm des Weins mitten aus dem Faß, laß ihn erwallen, versuch ihn, wenn er kalt ist, so empfindest du, was ihm künftig mangeln werde.

Oder: Nimm einen Zweig oder Halm, mache ein Reiglein daraus, steck eine Nadel darein, bleibet ein Spiegel, als ein Gläslein lang darinnen, so will der Wein trüb und sauer werden.

Oder: Gieß Wein in einen Becher, springt er aus dem Becher, so ist er frisch, so er sich aber im Eingiessen zeucht, so wird er sauer und trüb werden.

Das funfzehende Buch,

Vom

Maltzmachen, Bierbrauen, Wein- und Bier-Eßig zu machen.

Weil ein jeder Ort sein sonderliches Brau-Geräth hat und gebraucht, auch seine Gewohn- und Gelegenheit in Acht nimmt, wie viel insgemein gebrauet wird, so ist ihnen auch bekannt, wie viel insgemein gebrauet wird, und darnach wissen sie auch, wie viel Wasser, Maltz und Hopfen zu einem Gebräu nöthig ist; daß man also dieses nicht so genau beschreiben kan, noch darf, scheinet auch fast unmöglich zu seyn. Von unserm Vaterlande Schlesien zu gedencken, so wird man vielerley Manieren im Maltzmachen und Bierbrauen antreffen. Dieses zeigen die vielerley Biere, so man in denen Städten und Dörfern antrift: Sonderlich nachdem es so weit gekommen, daß ein jedes Dorf, so unter der Meile einer Stadt lieget, das Brau-Recht geniesset, und nach Gefallen allda das Bier gemacht wird.

Man observire in Breßlau; wie vielerley Bier trift man nicht allda an, es hat fast ein jedes Kloster ein ander Bier, das Schwenische Keller-Bier gleichet jenen auch nicht; wie vielerley Bier trift man nicht unter den Kretschmern an, mancher gewissenhafter Kretschmer hat ein gutes Bier, ein ungewissenhafter aber gar geringes; was hierin die Ursach sey, dasselbe wird den Keller-Bräuern am besten bekannt seyn, welche meist Wasser für gut Bier verkaufen, oder verschencken. Dieses wird fast leider an einem jeden Ort practiciret, sonderlich bey denen, welche die Biere miethen, und einen gar grossen Zins geben, welches am besten wäre, daß es nicht zugelassen würde, sonderlich, wann eine Stadt nicht wolte den alten Ruhm ihres vorhero gut gemachten Bieres verdunckelt wissen; es wird aber wol schon bey der itzigen Mode bleiben. Was hilft es? Wann gleich an manchem Ort sehr gute Vorsicht auf Maltz- und Brauung gegeben wird, also daß die Maltze sich nicht überwachsen, im Brauen nichts versehen wird: Aber der grosse übermäßige Guß, der leider anitzo an vielen Orten in denen Brau-Häusern gemein ist, indem die Brauer niemalen genug Bier machen können, nachgehends vermehret man den Guß im Keller wiederum. Dieses ist die Ursach, daß man in Schlesien hin und wieder so schlechte Biere findet, worüber ofte geklaget wird, aber keine Aenderung geschiehet. Es ist auch das Wasser, die Luft, der Ort Ursach, daß es nicht

einerley Biere geben kan, welches weitläufftig könte gezeiget werden, allein man übergehet dieses der Kürtze halber.

Einem guten und klugen Haus-Wirth hat man diese Beschreibung des Maltzmachens und Bierbrauens zu dessen gutem Nutzen mittheilen wollen. Daraus kan gesehen werden, daß über Vermögen des Getreides der Guß nicht einzurichten, sondern alles in richtiger Maaß zu halten sey, damit ein gutes Bier daraus erfolgen kan.

Wer nun gut Bier brauen will, der befleißige sich, daß er gut Getreide einschaffe, so auf einem guten Lande gewachsen, wohl reif und dürre ist, und die Körner fein gleich vollkommen und trucken eingebracht seyn; wann einer unreifes und noch feuchtes Getreide bald vom Felde und der Scheuren zum Maltzmachen brauchen wolte, der würde es zum Wachsen nicht bringen. Wann man gute Frucht eingeschaffet, so schüttet man sie der Landes-Gewohnheit nach zum Maltz ein, und verfähret üblicher Massen wie folget:

Es wird das Getreide in ein groß Geschirr, Bottich, Küpen, Büten, Kübel, Wanne, Trog, oder wie man die Gefässe an unterschiedenen Orten nennet, geschüttet, Wasser darüber gegossen, und also zur Aufquellung 2. oder 3. Tage eingeweicht stehen gelassen, nachdem es auch eines jeden Ortes das Wasser zulässet, an einem Ort hat es hart Wasser, an einem andern aber weiches, welches verständige Mältzer und Bräuer wohl beobachten müssen. Die Erkennung, ob es genug geweichet ist: Man nimmt zwischen beyden Daumen die Frucht, und drücket sie, wann sie sich über den Nagel beugen läst, ist sie genug geweicht, auch wenn die Gersten im Drucken das Häutlein fahren läst, so ist sie schon sattsam erweicht. Wann nun in dieser Zeit die Frucht aufgequollen, so wird das Wasser davon abgelassen, die Gerste oder Frucht auf eine truckene Tenne oder Boden über einen Haufen zusammen geschüttet, und des Tages 2. oder 3. mal umgerühret, daß es sich nicht zu sehr aufeinander erhitze, bis sie anfähet, zu keimen, und kleine Zäserlein oder Wurtzeln bekomme. Hernach wird sie wieder von einander gethan, und ausgebreitet, und dadurch nebst dem öftern Umrühren und Wenden an fernerem Wachsen verhindert: nachgehends muß es auf die Darre gebracht werden, und auf selber, vermittelst einer mäßigen Feuers-Wärme, oder auf einem getäfelten Boden dünn ausgebreitet, durch die warme Lufft getrocknet und gedorret werden. Auf diese Weise zubereitetes Maltz giebt ein liebliches Mehl, woraus alsdann gutes Bier erfolget. Zu mercken ist, daß vom Feuer über steinern Gewölben und Ofen gedörretes Maltz braun Bier giebet, und zwar je bräuner das Maltz ist, je bräuner und denckler wird auch das Bier; welches etliche Städte und Oerter sehr zu lieben und zu suchen pflegen, wiewol mit schlechtem Nutzen, sondern mehrerem Schaden: Denn wenn das Maltz gar zu sehr ausgedorret, und also Spiritus und Kräfte

des Maltzes verrauchet sind, alsdann kan wol kein kräftig oder lieblich Bier daraus kommen. Das Luft-Maltz aber, und was gar von linder Wärme gedorret worden, giebet weiß-fahl oder auch graulich Bier, sonderlich vom Weitzen, wie an den weissen Bieren und Breyhan zu sehen ist. Etliche Bier-Schencken und Brauer, wann sie gern braun dunckel Bier haben wollen, nehmen sie von dem hart gedörreten Maltze die abgestossenen braunen Keime, etwan einen Scheffel, auch mehr, nachdem sie viel Bier brauen, unter das andere Maltz, und mischen es unter einander, oder lassen ein Malter Maltz herber dorren, als das andere. Es ist bey Ubergiessung des Wassers zu beobachten, daß es im Winter und Frost-Zeit ziemlich hoch darüber gehe, damit die Frucht im Gefäß nicht anfriere. Zu bemercken ist auch, daß nicht alle Gerste und Frucht in gleicher Zeit weich wird, im Frühling und Sommer-Zeit brauchet sie nur 2. oder drittehalb Tage nach Art des Wassers, wie schon gemeldet: Zur kalten Winters-Zeit aber muß sie drey bis vierdtehalb Tage im Wasser liegen, ehe sie recht erweichet. Die Probe, wann sie genug geweichet, ist oben erwähnet, wann dieselbe eintrift, darf man sich an die Tage nicht binden.

Die alte jährige Gerste muß 4. Tage eingeweicht stehen, ehe sie sattsam zum Wachsen disponirt ist. Die Schaafdünger-Gerste weichet eine Nacht eher, als die andere; derowegen ist gute Aussicht zu haben, daß sie nicht durch gar zu langes Wachsen und Weichen Schaden leide und verderbe. Es hat zweyerley Gerste, Winter- und Sommer-Gerste: Die Winter-Gerste darf nicht so lange als die Sommrige weichen. Jene muß man wohl abschülen und spülen, kurtz wachsen lassen, fleißig mit dem Umbrechen warten, und etwas dörren lassen. Weil nun eine solche Ungleichheit im Weichen und Wachsen so vielerley Arten Gersten und anderer Früchte sich findet, als ist wohl am besten, wann es möglich, daß man einerley Getreide, Gewächse, in gleichem Alter, auf einerley Erdreich und Land, von gleicher Düngung gewachsen, zum Maltz nehme. Wo dergleichen nicht möglich, daß einerley zusammen kan gebracht werden, so wäre wol nöthig, daß eine jede Art absonderlich eingeweichet, und Maltz daraus gemacht werde; dann sonsten quellet und wächst die Frucht ungleich, welches dem Maltz und nachgehends dem Bier sehr schädlich ist. NB. Die Gersten soll gnugsam wässern, sonsten kan man sie im Wachsen, weil sie sehr trocken, nicht aufhalten. Die Gerste, welche zweyzeiligt und weiß ist, dieselbe wird der andern zum Brauen vorgezogen.

Vom Weitzen.

Es wird eben das von dem Weitzen erfordert, was von der Gerste gesaget worden. Diesen darf man über 2. Nacht, oder einen Tag und eine Nacht, nicht im Wasser eingeweicht stehen, auch nicht lange wachsen lassen, er brauet sich noch eins so hoch, als die Gersten. Man darf den Weitzen nicht so starck an die Schelbe

setzen, als die Gersten. Wann man den Weitzen oder Gersten nach genugsamer Wässerung letztlich von der Butten oder Küpen wohl abgespület oder abgeschület, so soll das Bier nicht sauer werden.

Merckmahl, ob der Weitzen genug geweicht sey.

Man nimmt eine Hand voll zusammen, und balget ihn, leidet er nun dieses, oder gehet im Balgen zusammen, so ist er genug geweicht; wann das Getreid zu wenig geweicht, wächst es ungern und nicht gleich aus, ist es hingegen zu viel, so wirds bald sauer, welches ein verständiger Mältzer und Brauer wohl observiren muß. Der rothe Weitzen wird insgemein zum Brauen gebrauchet. Wo das Getreide aus Versehen zu lang im Wasser gelegen oder gelassen worden, muß man das Wasser bald ablaufen lassen, das Getreid hinaus thun, und aufs dünneste von einander legen. Von Rechts wegen soll das Getreide zum Brauen über ein Jahr nicht alt seyn, soll es gut Maltz zum Bier geben.

Wann das Maltz in der Büten gieret, weil es zu lang eingeweicht stehet, dieses giebt kein gut Bier, so über 8. Tage nicht dauret, daß es nicht verderbe, wann es ohne Mittel zum Brauen gebrauchet wird. Solchem aber vorzukommen, soll man das Wasser von der Büten öfters abziehen, und ander frisch rein Wasser wieder darauf giessen, oder laufen lassen, solches etwan ein paar Stunden darüber stehen lassen, so zieht sich der durch die Gährung eingezogene Dunst wieder heraus, daß hernach noch gut Bier davon kan gebrauet werden.

Sonderlich hat man sich bey der auf dem Felde ausgewachsenen Gerste oder Frucht wohl in Acht zu nehmen, welche gar leichtlich auf der Büten oder Bottich zu gähren pfleget, denn sie eher als andere Frucht, so nicht ausgewachsen, weichet. Da muß man sich des vorerwähnten Unterrichts und Hülf-Mittels auch bedienen, und die Frucht fein sauber mit frischem Wasser vom Bottiche wohl abschülen oder abspühlen.

Solche Frucht oder Gersten muß man im Herbst oder Frühling, wenn es nicht zu warm ist, mältzen, so kan man mit ihr am besten zurecht kommen, und das Maltz ein wenig härter, als sonsten zu geschehen pfleget, dörren, auch die Keimen mit den Händen wohl abreiben, davon vergehet ihm das Auswachsen auf dem Felde, oder auch der übele entstandene Geschmack aus der Scheuren, giebt nachmals noch gut Bier.

Wenn sichs denn öfters zuträgt, daß zur Maltzung grosse Kälte einfiele, so soll man die Büten oder Böttiche mit Brettern, Tüchern, Säcken oder Stroh zudecken, und nach genugsamer Weichung und abgelassenem Wasser das Getreide, was zum Maltz eingeschüttet worden, bald wieder aus der Küpen oder Bottiche thun, damit es nicht anfriere, auf einen runden Haufen oder Kugel, so hoch man nur immer kan, an einen nicht kalten Ort schütten, mit Säcken, Matratzen, groben

Tüchern,

Tüchern, Feder-Betten, Erbs-Stroh, wohl zudecken, und einen oder 3. Tage also liegen lassen, alsdenn an die Scheuben, jedoch etwas höher, weder im Herbst oder Frühling setzen, und der Gebühr nach mit Wenden und Umkehren, auf daß das Unterste im Wachsen auch zugleich mit fortkomme, und nicht gehindert werde, fleißig warten und pflegen.

Wäre aber aus Versehen die Frucht im Maltz-Küpen oder Bottiche angefroren, soll man sie mit siedendem Wasser wieder auf dauen, und damit verfahren, wie vorhero gemeldet worden. So ein Maltz in der kalten Winter-Zeit im Wachsen nicht fort wolte, darf man nur eine zinnerne und küpferne Flasche voll heiß Wasser zugedeckt in die Mitten des Maltz-Haufens setzen, und oben wohl mit Maltz zudecken, so wird es davon erwärmet, daß es besser wächset.

Wenn auch ein Maltz aus blosser Unvorsichtigkeit und Verwahrlosung, schimmligt oder michzend worden, muß man solches, nach genugsamen Wachsen, auf einen gedielten Boden schütten, und wohl trucken und dürre werden lassen, nachmals auf den Boden ein paar mal hin und her werfen, saubern und fegen, so viel man immer kan, so kommt der Schimmel davon, man mag es nachgehends, entweder für sich allein, oder unter ander gut Maltz vermengt, ohne Gefahr und übeln Geschmack zum Brauen gebrauchen.

Es wollen einige in curiösen natürlichen Dingen wohl erfahrne Leute, daß man das Maltz mit Fleiß großkeimigt wachsen lassen soll, vorgebende, es stecke die lieblichste Süßigkeit darinnen, welche dem Bier davon mitgetheilet werde. Welcher die Gewißheit davon verlanget, der muß es mit wenigen probiren, ob es gewiß sey.

Es soll auch gewiß seyn, wenn man das Maltz im Wachsen nicht dicke auf einander schüttet, oft umwendet, daß es nicht zu heiß werde, zu lange wachse und kurtze Keimen schiesse, so gebe es mehr und kräftiger Bier, als gemein lang gewachsen Maltz, welches probiret worden.

Zum Ueberfluß habe noch einige Observationes aus einem gewissen Autore vom Maltzen beyfügen wollen, welcher es selbsten erfahren. Es ist vorhero wol schon alles berichtet worden, unterdessen wird eben dieses auch nicht undienlich seyn.

Er meldet: Am guten Mältzen ist sehr viel gelegen, und gehöret eine gute Wissenschaft darzu.

Das Erste, so bey dem Mältzen in Acht genommen werden soll, ist, daß das Getreide oder die Gerste gut durchweichen soll. Das Andere, daß das Maltz, wenn es beginnet zu keimen, nicht auf dem Haufen verbrenne. Denn welche Körner nicht durchgeweichet sind, item welche auf dem Haufen verbrennen, die geben im Brauen keine Würtze von sich; denn solch Mehl ist nicht viel kräftiger als Staub, und thut nichts, als daß es die Hefen vermehret. Man nimmts auch darbey

bey ab, wenn ein Maltz auf diese Weise verderbet sey, wenn man viel Hefen in der Butten oder Fasse findet.

Wenn das Maltz auf der Tenne lieget, da muß man mit Fleiß fühlen, daß es inwendig nicht verbrenne, sondern so bald der Hausen heiß wird, denselben umschlage.

Mältzen will Zeit und Weile haben, wenn ein Maltz schleunig gemacht wird, so dencke man nur nicht, daß man gut Bier bekommen werde. An einem Ort gebrauchen sie 5. auch 6. Wochen Zeit zu einem Maltz, treiben es gemachsam, davon wird das Maltz so milde, daß man damit schreiben kan, wie mit Kreide: Solche Maltze geben eine gute Würtze.

Wo man Zeit darzu hat, trägt man das Maltz von der Tenne, wenn es verfertiget auf Darr-Böden, lässet es ein 8. Tage, auch wol länger in der Breite welcken. Wenn man nachmals solches gedarret, lässet man es wiederum auf dem Hausen ein 8. Tage sich erliegen. Wer ein Maltz stracks nach der Darre brauet, der handelt eben wie diejenigen, so das Mehl bald nach der Mühle backen: Denn wie diese nicht viel und schön Brod backen, also brauen jene auch nicht viel und gut Bier; will es jemand nicht glauben, der probire es, er wird befinden, daß es zutreffe.

Da auch ein Maltz, das lange auf der Tenne liegt, einen dumpfigten Geruch bekommen solte, menge man nur guten Hopfen darunter: Wenn man es zur Mühlen einsacket, so verlieret sich aller Geruch und Geschmack.

In grimmiger Kälte pfleget es sich auch oft zu begeben, daß man das Maltz nicht dörren kan, wenn man schon noch so grossen Fleiß anwendet, so verbrennet das Maltz doch auf den Hürten, und oben gefrieret es; wie denn zu rathen? Man breite das Maltz nur dünne auf den Darr-Boden, und laß es so lange ausfrieren, bis die Kälte nachlässet, alsdann darre man es, man wird mit Verwunderung sehen, wie rein sich das Maltz wird ausbrauen; der Autor redet dieses aus eigener Erfahrung, welchem zu trauen.

Endlich, wenn das Maltz gantz richtig gemacht, gut genetzt, und in die Mühle geschicket ist, soll man auch fleißig Achtung geben, daß es nicht zu klein gemahlen werde, sonsten setzet es sich wie ein Stein auf einander, und giebet kein gut Bier, oder gar wenig, je gröber man es mahlen kan, wenn nur die Körner ein wenig zerstossen sind, je besser brauet es sich.

Gemahlen Maltz soll man nicht über Tag und Nacht in Säcken oder in der Butten stehen und liegen lassen, weil auch Gefahr dabey zu befürchten. So weit der Autor.

Wenn nun der Gebühr nach, das Maltz wohl zubereitet, (welches man daran erkennen und abnehmen kan, wenn die davon entzwey gebissene Körner inwendig voll

voll Mehls, und nicht mehr hart seyn,) alsdenn schaffet man es zum Mahlen in die Mühlen, daß es geschrotet werde, man pfleget es an vielen Orten einen Tag oder zwey zuvor, ehe es eingesackt, und in die Mühle geführet wird, mit Wasser ein wenig zu besprengen, (etliche nehmen Saltz-Wasser darzu,) und durch einander zu rühren, daß es ein wenig feucht oder zähe werde, damit auf der Mühl oder im Mahlen nicht viel wegstäube oder wegfliege, auch nicht gar zu Staub und Mehl mahle, so soll es gut Bier und nicht viel Hefen geben.

Im Gegentheil aber, wenn es zu dürre ist, wird es zu klein gemahlen, so gehet die Würtze nicht gerne durch, giebt kein gut Bier, und setzet viel Hefen, welches alle erfahrne Brauer bejahen werden.

Vom Roggen-Maltz.

Wenn zuweilen die Gerste oder der Weitzen rar, oder in gar hohem Werth verkauft wird, auch gar nicht zu bekommen ist, so kan man aus Roggen oder Korn auch Maltz machen, er darf aber nicht länger als einen Tag und eine Nacht im Wasser liegen, oder eingeweicht stehen, hernach muß man ihm zum Wachsen heraus nehmen, und damit verfahren, wie mit der Gerste oder Weitzen. Dieses ist bey dem Roggen anzumercken, daß er mit Gersten-Maltz muß vermischet werden, sonsten wird das Bier gar zu hitzig und dürrend. Man hat auch observiret, daß das brandigte Korn zum Maltz besser sey, als das andere, weil die Körner etwas vollkommener sind, es muß hart gedorret und vor dem Mahlen ein wenig befeuchtet werden.

Es wird das Roggen-Bier eher sauer, als das Gersten- und Weitzen-Bier, deswegen ist es im Winter besser, als im Sommer zu brauen, man muß es bald wegtrincken, so darf es nicht sauer werden. Es wollen einige behaupten, es daure besser wegen seiner Hitze, als das Gersten-Bier, wer es recht wissen will, der probire es.

Vom Haber-Maltz.

Der Haber bedarf zum Weichen einen Tag und Nacht, auf denselben muß Achtung gegeben werden, daß er nicht warm wächst, deswegen muß er immer durch einander gerühret werden, damit er nicht zu lange wachse, darf auch nicht so dicke an die Scheiben gesetzt werden, nach dem Wachsen muß man bald mit ihm auf die Darre eilen, und harte dörren, wenn er nach der Mühle gebracht wird, soll er nicht angefeuchtet werden.

Einige Anmerckungen vom Maltz-Darren.

Ehe man das Maltz auf die Darre bringt, muß man vorhero das Feuer verrauchen, und die Bretter wohl warm werden lassen, weil es von dem ersten Rauch bald einen unangenehmen und rauchrichten Geschmack an sich nimmt. Das Büchen-Eichen- und Erlen-Holtz dienet am besten darzu, es muß recht dürre seyn, man

man muß das Holtz fein gemählig anlegen. Anfangs nur drey, meistens 4. oder 5. Scheite; (doch nach Beschaffenheit und Grösse jeder Darren, wovon kluge und verständige Mältzer und Bräuer am besten nach eines jeden Ortes Beschaffenheit zu urtheilen wissen:) Es muß die Darre wohl erwarmen; wann dieses verbrannt, so continuiret man allemal ein Scheitel weniger, wenn eines verbrennet ist, so leget man das andere an, damit ein gleiches Feuer unterhalten werde. Wenn das Maltz anhebt zu krachen, oder zu knallen, und ausgeschwitzt hat, muß man das Feuer lindern, und letzlich, wenn es wohl durchgedarret ist, weniger anlegen. Vier Scheitel brennen gemeiniglich eine Stunde. Alle drey Viertel-Stunden muß man das Maltz umschlagen oder wenden, daß das Maltz gleich abdarre, auch so oft man das Maltz auf der Darre rühret, soll man das hinein gefallene Maltz rühren, und fleißig darnach sehen, daß es nicht rauchricht und anbrandig werde, denn drinnen auf dem Heerde dorret es behender, als auf denen Darr-Brettern. Wer dem Maltze einen guten Geruch geben will, kan Wacholder-Beeren oder Holtz in die Darre werfen, damit es mit verbrenne, daß also der Rauch sich in das Maltz ziehen kan. Der Weitzen muß zum braunen Biere mehr gedorret werden, weil er mehr weiß als braun Bier giebet. Wenn er aber zu sehr ausgedorret ist, giebet er auch wohl räuchricht Bier. Das beste ist, man darf das Maltz nicht also braun dörren, sondern man schütte ein oder zwey Maltern auf den heissen Heerd in die Darre hinein, lässet selbiges gut braun werden, thut es nachgehends unter das andere Maltz, so bekommt das Bier eine schöne Farbe, und wird viel kräftiger. Zu wissen, wenn das Maltz genug gedörret sey, so nimmt man die Schaufel in Acht, so lange als dieselbe von dem Maltz noch schwitzet, so lange ist es noch nicht genug gedörret, wenn sie aber nicht schwitzet, und das Maltz ziemlich rasch ist, so ist es genug gedörret. Wenn es also genug gedörret ist, soll man es nach dem Auslöschen ohngefehr 3. Stunden auf der Darre liegen lassen, oder auch bis auf den andern Morgen, so zeucht es fein ab, und dorret sich also vollends recht und wohl aus.

Das gute Maltz erkennet man, wenn die Körner fein dick und mürbe sind, auch wenn man sie entzwey beisset oder drucket, daß sie inwendig ein schönes Mehl haben, wie vorhero schon gedacht worden. Dafern aber die Körner hart sind, inwendig ohne Mehl, dasselbe taugt nicht zum Bierbrauen.

Die Quantität des Maltzes vorzuschreiben, lässet sich nicht wohl thun, weil allenthalben nicht gleich viel gebrauet wird; dahero lässet und stellet man es in eines jeden Ortes Belieben, und eines jeden Gefallen.

Das gemahlene Maltz, wenn es nicht bald oder des andern Tages verbrauet wird, und was länger lieget, so gähret hernach das Bier nicht, welches grosse Mühe giebet.

Vom

Vom Hopfen.

Ein dienlicher Hopfen zum Bierbrauen, soll wohl reif, voll Saamens, fett und klebrigt seyn, einen starcken bittern Geruch haben, welcher ihn erhalten muß. Wenn man ihn an einem trocknen Ort verwahret, wohin kein Regen noch Luft kommen kan, so ist er wohl aufgehoben, widrigen Falls verlieret er obiges, und wird geschwächet in seiner Kraft, dahero er dem Bier nicht viel Gutes mittheilen kan, wo man nicht eine grössere Quantität darzu nimmet.

Wie viel zu einem Gebräu Bier soll genommen werden, dieses wird auch nach eines jeden Ortes Gelegenheit frey gestellet. Will einer Lager- oder auch bitter Bier haben, so muß er viel Hopfen darzu nehmen. Ist der Hopfen gut, fett, klebricht, von starckem Geruch, dessen ein Theil thut so viel, als ein anderer, der nicht so beschaffen ist, 2. oder 3. Theil. Wenn das Bier nicht lange liegen soll, darf auch nicht viel Hopfen darzu genommen werden. Wenn das Bier in gepichte Fässer geleget wird, ist dessen auch nicht viel vonnöthen. Denn das Pech hat eine balsamische Kraft an sich, wodurch das Bier conserviret wird. Wer gern süß Bier trincket, darf dessen auch nicht so viel nehmen, aber auch nicht zu viel brauen, daß es nicht lange darf liegen, ehe es ausgetruncken wird, sonst wird es sauer.

Einige pflegen auch, um im Hopfen etwas zu ersparen, oder einigen Vortheil zu haben, wie es leider jetzo an vielen Orten geschiehet, nehmen nur halb so viel Hopfen, als sonsten zu einem Gebräu gehöret, sie lassen ihn nicht starck kochen, oder auch gar zu lange kochen, denn durch langes und gar zu starckes Kochen gehen die flüchtigen Theile im Dampfe hinweg, bleibt also wenig Bitterkeit bey dem Bier. Denn wenn er gar zu sehr eingekocht wird, so verlieret er seine Bitterkeit, und wird gantz süß. Dahero kommt es, daß die Biere nicht dauren, welche mit einem solchen gekochten Hopfen versehen werden; welches die Brauer gar wohl in Acht nehmen müssen, daß sie das rechte Maaß hierinnen treffen, weil der Hopfen das Bier erhalten muß.

Ist aber der Hopfen unreif, muß man die Würtze desto eher angiessen, ihn mit derselben wohl kochen lassen, jedoch bey mäßigem nicht allzustarckem Feuer, damit der Hopfen nicht anlaufe, und dessen Mehl mit der Würtze verbrenne.

Es ist auch der Unterschied des Hopfens in Acht zu nehmen, weil es zweyerley hat, nemlich der August-Hopfen, und Herbst-Hopfen, der erste läst sich eher als der andere auskochen, welches ein guter Brauer auch verstehen soll, einen jeder Zeit und Landes-Hopfen wissen, wohl probieren, woraus er nachgehends urtheilen kan, wie lange er einen jeden kochen soll, daß ihm weder zu viel noch zu wenig geschiehet.

Vom Wasser.

Es kan zum Bierbrauen allerhand Wasser gebraucht werden, wie es an einem jeden Ort zu haben ist, am üblichsten und dienlichsten aber ist das fliessende

Brunn-oder Quell-Wasser, doch ist dieses bey dem letzten zu observiren, ob auch die Quelle einen Salpeter mit sich führet, und sehr hart ist, welches gerne harte und salpetrichte Biere giebet und verursacht. Das Regen-Wasser, wann eine Zeitlang gestanden, und seine Feces zu Boden gesetzt hat, ist auch zu gebrauchen, durch welches Mittel allen harten Wassern könte geholfen werden, wann man sie eine Zeitlang in höltzernen Gefässen, so viel man zum Brauen benöthiget wäre, eine Zeitlang stehen, und gleichsam an der Sonnen faulen liesse, ich meyne, es würde nicht undienlich seyn. Daher kommt es, daß das in Gräben gesammlete Regen-Wasser gut und dauerhaftig Bier giebet, welches nicht so bald, als ander aus Brunnen-und Quell-Wasser gekochtes Bier, sauer wird, es lieget nichts daran, ob es schon trübe ist. Das frische Wasser giebet frisch Bier, insgemein wird das Bach-Wasser zum Bierbrauen für besser gehalten, als das Brunnen-Wasser.

Vom Bierbrauen oder kochen.

Es thut hierin die Erfahrung am meisten, weil fast ein jeder Ort seine eigene Art im Brauen hat, welche sich allenthalben nicht practiciren und nachahmen läßset, geschweige denn, daß man alle Arten so genau beschreiben könte.

Die erste Art ist: Man gießt erstlich eine oder zwey Pfannen oder Kessel voll siedend Wasser in eine Butten, alsdenn wird das Maltz darzu hinein gethan, man rühret oder mischet solches sehr starck, hernach giesset man noch ein paar Pfannen oder Kessel voll heiß Wasser darzu, und rühret es allemal wohl herum, auf daß die Kraft sich aus dem Maltze in das Wasser ziehe. Alsdann so schöpfet man es aus der Butten auf das Gestell, daß es durchläuft, und die Träber zurück bleibet. Das durchgelaufene schüttet man aus dem Trog in eine andere Butten, (an etlichen Orten aber zuvor in die Pfanne, und kochet es noch einmal, ehe man es in die Butte läst, welches besser und dauerhafter Bier giebet;) darinn es abkühlen und gähren soll.

Die andere Art ist: Man schüttet das Maltz bald aus der Mühle in die Butte, hernach wird das gekochte Wasser darauf gegossen, und ferner nach der ersten Art verfahren; allein die erste Art ist nicht die beste, sondern zuträglicher, wenn man nach und nach das Maltz einschüttet, es lässet sich desto besser durcharbeiten, dann es leget sich nicht so fest an den Boden. Dieses ist dabey in Acht zu nehmen, daß es nicht allzulange gemischet oder gerühret werde, sonsten wird das Bier dick und schleimigt, und gähret hernach nicht gerne.

Die dritte Art: Wann des Maltzes viel ist, so schüttet man ein Theil in die Abbrennbottig oder Butten, und brennt dasselbe, wann es fein loß gebrochen, mit einem ziemlichen wohl heissen Wasser ab, darinnen man kaum einen Finger leiden mag, wann aber das Maltz grießlich ist, so wirds mit einem laulichen Wasser abgebrennt, einige meynen, es sey besser mit einem ziemlichen warmen, als mit gar sied

heissem

heissem Wasser abbrennen, denn es lauft das Maltz zusammen, wird verbrennt, geht nicht gern ab, schwingt sich auch nicht über sich, sondern bleibt am Boden liegen, woraus schwacher Bier erfolget.

An etlichen Orten nimmt man unter das Bier ein wenig Saltz, es soll zur Dauerhaftigkeit des Bieres dienen.

Wann man das heisse Wasser aus der Pfanne oder Kessel, auf einer Rinne hinüber an das trockene Maltz führet, müssen ihrer zwey gegen einander über das Maltz in den heissem Wasser mit den Rührstecken gar wohl rühren, damit das Maltz von dem Wasser durchgegangen werde, dieses thut man eine halbe Stunde: wenn der erste Theil des Maltzes also abgebrannt worden, schlägt man den hinüber in die Meischbutte, und füllet die Pfanne wiederum ohngefehr halb mit Wasser, lässet es wieder heiß werden, und schüttet alsdann den Uberrest des Maltzes auch in die Abbrennbutte, rührt es also wohl auf wie vor, und hebts darnach auch hinüber in die Meischbutte, wie das vorige, lässet aber unter solchem Abbrennen die Pfanne, daß sie nicht verbrenne, halb mit Wasser stehen.

Wann nun alles in die Meischbutte gehebt worden, muß man das übrige Wasser, welches siedend worden ist, aus der Pfanne gantz und gar auf den gantzen Meisch in die Meischbutte herüber heben, und eben so wol als zuvor unter dem Abbrennen wohl aufrühren, bis die Träber über sich schwingt. Wann das heisse Wasser über den Meisch kommen, muß man bald den Zapfen an der Meisch-Butte ziehen, und den Meisch herab lassen. Weil etwas herab gehet, müssen zwey gegen einander stehen, und ohne Unterlaß aus dem Trog die Meisch in die Pfanne heben, und das heist die erste Meisch: Diesen muß man ohngefehr eine Viertel-Stunde gar wohl sieden lassen, wohl unterschüren, und nach solchem Sud aus der Pfannen wieder hinüber in die Meischbutte auf den Meisch heben, solchen abermal wie vor, wohl abrühren und über sich schwingen. Nach diesem wieder den Zapfen ziehen, ablassen und hinüber in die Pfanne heben, und sieden lassen wie vor, eine Viertel Stunde; dis heist der andere Meisch. Wann er nun also gesotten, hebt denselben wieder aus der Pfanne hinüber in die Meischbutte, und last ihn abermal wohl ab und aufrühren, laß ihn hernach ob einander an den Träbern stehen, und rühre ohngefehr 4. Stunden, unterdessen muß die Pfanne mit Wasser über halb gefüllt und siedend gemacht werden, darinnen wird der Hopfen gesotten.

Zum vierdten haben die Brauer auch an einigen Orten diese Art, wann das Maltz aus der Mühlen gekommen, bald in die Butte schütten, uud die aufgesottenen Pfannen Wasser darauf schlagen. Andere haben es auch also gemacht, daß, wann das aufgesottene Wasser die erste und andere Pfanne in die Butte gethan, so hat man das Maltz oben auf das gesottene Wasser geschüttet, welches eben die beste Art ist; denn es kan das Maltz besser umgerühret und überwältiget werden,

weil es sich an den Boden so hart und feste nicht anlegen kan, darnach haben sie die andern Pfannen, so viel vonnöthen, ausgesotten und darauf geschlagen, und dann wohl umgerühret und gemeischet, es ist an dem Meischen gar viel gelegen, dann wann es nicht gar wohl und fleißig gemeischet wird, so bleibt die Kraft in den Träbern.

Wie mit Höpfung des Biers soll verfahren werden.

Man thut von dem Bier ein wenig in die Pfanne, schüttet den Hopfen darzu hinein, und läst ihn damit kochen, es ist aber an dem Hopfen-Kochen gar sehr viel gelegen, daß er recht und lang genug gesotten werde; denn hierin bestehet fast die beste Kunst des Bier-Siedens, deswegen muß man wohl Achtung geben, daß der Hopfen nicht zu wenig oder zu viel gekochet wird, wie bereits vorhero gedacht. Denn in gar langem Sieden gehen seine subtilesten Theile in die Luft; wird er zu wenig gesotten, so bleibt er rohe, und giebt dem Biere einen unlieblichen Geschmack. Insgemein wird der Hopfen 3. Stunden gesotten: Unter dem Sieden muß man ihn gemählich rühren, daß er nicht an die Pfanne pletsche, oder sich daran hänge und anbrenne, sonst bekommt er einen übeln Geschmack davon. Will man probiren, ob er genug gesotten, so giesse man ein wenig davon in ein Schüsselein; es werden kleine Bläslein auf der Brühe, und in der Mitten eines einer Linsen groß, um welches sich die andern anhängen und halten, so hat er genug gekocht. Im Gegentheil muß er noch ein wenig gerühret werden.

Item: Wenn sich der Hopfe im Sieden setzet, und hat eine Bier-Farbe und gleisset, wenn man ihn in eine Schüssel gegossen, daß man sich darin gleich in einem Spiegel besehen kan, so hat er genug gekocht, und auch folglich seine Kraft und Geschmack.

Wann man die Hopfen-Würtze siedet, so schwimmet das Mehl des Saamens in die Höh, und hänget sich gerne an die Pfanne, dasselbe muß man mit einem Stroh-Wisch, oder mit einem neuen breiten Besem, gemachsam zusammen bringen und abschäumen, und in einen Sack thun, hernach wieder hinein werfen und mit kochen lassen, so wird die Pfanne nicht davon verunreiniget. Das Feuer bey Hopfen-Kochen darf nicht allzugroß seyn, damit er nicht überlaufe, und das Mehl mit der Würtz verbrenne. Nachdem der Hopfen also gekochet werden, thut man die Brühe in einen grossen geflochtenen Korb, durch welchen die Brühe in die Butte zum Bier lauft, die Hopfenblätter aber im Korbe zurück bleiben, also ist das Bier bis auf die Gährung fertig.

Andere haben die Art, wenn der Meisch auf den Träbern 4. Stunden gestanden, und die meiste Kraft daraus gezogen, so haben sie in der Zeit Wasser in die Pfanne gethan, nennen es das Ruhe-Wasser, dasselbe Wasser wird aus der Pfannen hinüber in die Abbrennbutte, und nicht mehr in die Meischbutte gethan, etwas

lassen

lassen sie von diesem Ruhe-Wasser in die Pfanne, thun den Hopfen hinein, so viel zu dem Gebräu nöthig, lassen ihn eine halbe Stunde darin rösten, müssen ihn aber immer untertauchen, nachgehends muß die Würtze, so von denen Träbern aus der Meischbutte gelaufen, fein sachte nachfüllen, bis alles von den Träbern abgegangen. An deren Statt wird das in der Abbrennbutte behaltene Ruhe-Wasser auf die abgemeischte Träbern gehebt. Im Kochen muß verfahren werden, wie vorhero gemeldet worden. Wenn das gehopfte Bier zum Theil eingesotten ist, ziehet man den Zapfen der Meischbutte, und läst also das Ruhe-Wasser herunter, thut es in die Pfanne gemach nachfüllen, so viel vonnöthen ist, und läst es wohl und frisch sieden, wird es langsam gesotten, so wird das Bier schwer und lätschigt.

Zur Hopfung des weissen Bieres darf man nicht zu viel Hopfen gebrauchen, damit es seine rechte Farbe behalte, und nicht zu braun werde. Wann das Bier nun genug gesotten, wird es aus der Pfannen in die Kühlbutte gelassen, und abgekühlet, wie es an jedem Ort gebräuchlich ist, denn man verfähret in der Abkühlung auf allerhand Arten, welches zu beschreiben eben nicht nöthig ist.

Von der Gährung des Bieres.

Wann das Bier abgekühlet ist, so thut man das Bier in eine Butte zusammen, und giebt dem Bier, nachdem es viel oder wenig, nach Proportion die Hefen, vermittelst welcher es gähret, man muß aber in Acht nehmen, daß man ihm die Hefen nicht zu warm noch zu kalt gebe, dafern es hierin versehen wird, so gehet die Gährung nicht wohl von statten, woran sehr viel gelegen. Die Hefen, so darzu genommen werden, sollen fein rein, frisch und jung seyn, denn mit alten schweren, sauren und verdorbenen Hefen kan ein Bier leicht verderbet werden. Solte man keine gute Hefen haben können, und obige nehmen müssen, so giesset man nur kalt Wasser darauf, und rühret sie um, davon vergehet ihr der böse Geschmack, darnach vermischet sie mit ein wenig warmen Bier aus der Butte, und etwas Staub-Mehl, so wird sie gut. Die langsame Gährung soll besser seyn, denn eine geschwinde und mittelmäßige, wann anders dieselbe recht fortgehet, und dem Bier recht gegeben wird, so wird es davon desto stärcker und besser, wenn es aber allzu geschwinde gähret, so wird es geringer und eher sauer. Man muß auch in Acht nehmen, daß dem Bier nicht zu viel Hefen gegeben wird; denn so ihm zu viel und zu warm gegeben wird, so gähret es alsobald ab, und wird dadurch nicht so vollkommen und gut. Sind aber die Hefen zu schwach oder kalt, so gähret das Bier nicht gern, wird unkräftig und gering; bey kaltem Wetter muß man mehr, bey warmen aber weniger geben. Es träget sich oft zu, daß das Bier, (wenn die Hefen nicht gar frisch und gut, oder das Bier zu kalt worden ist, ehe man ihm die Hefen gegeben,) nicht gähren will, da muß man es mit glüenden Stücken Eisen, oder auch geglüeten Kieselsteinen gemachsam darein gesencket, wieder erwärmen, die Butte fest zudecken,

damit es gähren kan. Oder man machet ein gut Theil des Bieres in der Pfannen warm, giesset es zu dem andern in die Butte, rühret es durch einander, und thut noch ein wenig frische Hefen darzu, so gehet die Gährung gut von statten, und schadet ihm nichts.

An etlichen Orten wird das Bier alsobald heim getragen, und daselbst in eine Wanne, Butte, oder ander höltzern Gefäß gegossen, auch wohl gar in die Fässer gefüllt, und also zur Gährung gebracht. Ich habe auch gesehen, daß sie es haben im Hause zuvor gähren lassen, und nachgehends in die Fässer gefüllet; ein jeder Ort hat zuweilen hierin seine eigene Manier zu tractiren. Dieses ist noch zu erinnern, daß man das Bier nicht zu lange in der Butten ꝛc. gähren läst, wodurch es sich verbreche; wann dieses geschiehet, so stösset es nachgehends in dem Fasse nicht wohl auf, woraus kein gut Bier erfolget.

Einige wollen, daß man dem Bier in der Gährung etwas vom Brandtewein zusetzen soll, weil es stärcker und dauerhafter davon wird: Diese Curiosität stünde bey einem kleinen Gebräu frey, zu probiren.

Wann das Bier in der Gähre ist, soll kein Weibsbild zur unrechten Zeit dazu kommen. Im Winter, wann es sehr kalt ist, muß man das Bier zudecken, wann es in der Gähre ist.

Mit dem weissen Bier wirds also gehalten, wann alles zusammen getragen ist, thut man eine Stunde oder zwey vorhero in einem Kübel, nach Grösse des Gebräues, und nach Gelegenheit der kalten und warmen Zeit, im Sommer den dritten Theil, im Winter aber wanns kalt ist, ein mehrers. Man giesset zu die Hefen von dem gesottenen Bier, und rühret es wohl durch einander, stellet den Kübel in eine Kühlbutten, läst es über eine Stunde auch länger gähren, es wird so starck gähren, als wann alles heraus gähren wolte. Dieses thut man nachgehends alles, was so wol in dem Kübel als auch in der Kühlbutten heraus gegohren ist, in das zusammen gesetzte Bier, rührt es wohl durch einander, läst das Bier ein oder zwey Stunden stehen, bis es ankommt, hernach füllt man die Fässer voll, und stellt, daß zwey Fässer mit denen Spund-Löchern 2. oder 3. Finger weit von einander und gegen einander stehen, und geneigt liegen, damit das Bier heraus gähren kan, unten muß ein Gefäß gesetzt werden, in welches der herausgährende Gescht fällt; was heraus gefallen, und sich wieder gesetzet hat, pflegt man wieder in die Fässer zu füllen; der überbleibende Gescht wird in ein besonder Gefäß gethan, daß er sich noch besser setze, um solchen auch nachzufüllen, wenn es aber nicht zulangen will, so muß man ein besonder Füll-Fäßlein haben, damit die Fässer in und nach der Gährung nicht leer stehen.

Wann sich von dem heraus gegährten Bier oder Gescht nichts mehr setzet, das ist nichts mehr nutz, es ist schleimichtes und pechichtes Ding, das man zum Brand-

Brandteweinbrennnen braucht, oder auch wohl den Schweinen giebt. Was aber nach dem ersten Gähren zum andernmal aus denen Fässern gähret, auch in denen Fässern sich setzt, das sind die rechten guten Hefen, welche man zum Gähren gebrauchet.

Vom Bier-Fassung und Wartung im Keller.

Vom braunen Gersten-Bier, wann dasselbe in der Butten genugsam gegohren hat, muß man es fassen; will man es bald wegtrincken, so ists besser eine Stunde eher als langsamer heimzutragen, und in die Fässer zu thun: Wenn es aber lange liegen soll, so ist es besser, wenn man es wohl faßig werden läst, alsdenn hält es sich besser. Es ist auch zu mercken, daß man es nicht gar zu lange in der Butten stehen lasse, damit es durch übriges Gähren nicht Schaden leide, oder schaal werde.

Es müssen die Fässer wohl gesaubert und ausgebrühet und fest gebunden seyn, müssen nicht bald voll gefüllet werden, damit sich die Hefen sencken und niedersetzen, denn wenn dieselben oben ankleben, thut es dem Biere Schaden.

Wenn sich die Hefen ein wenig gesetzet, so mag man die Fässer auffüllen, bis sie gantz voll seyn, aber nicht überlaufen, durch dieses kan dem Keller und Fässern Schaden geschehen, wegen der Nässe und daher entstehenden übeln Geruchs. Sind die Fässer nun voll angefüllt, soll man sie eine Zeitlang mit jungem frischen Biere nachfüllen, und also immer voll halten, so lange noch Hefen ausstösset und aufgeworfen wird; hernach darfs nur mit frischem Brunnen-Wasser aufgefüllet werden. Allein hierin nehme ein jeder sein Gewissen in Acht, daß er nicht zu viel Wasser hinein giesset, es ist besser dasselbe unter, als in das Faß zu giessen. Die Fässer müssen stets rein und trucken gehalten werden, welches eine fleißige Wärterin in Acht nehmen muß. Es sollen auch nicht die Fässer nahe an die Mauer und Erden liegen, sondern ein wenig hoch und weit davon gerücket seyn, sonsten schmecket das Bier zuweilen nach der Erden, zumal wenn der Keller sehr feucht und naß ist.

Die gepichten Fässer sind die besten, worin das Bier wegen balsamischer Kraft des Pechs besser und länger sich hält, welches die tägliche Erfahrung bezeuget. Es könnten mit grossem Nutzen zu den grossen Lager-Bieren die Helfte gepicht und die andere Helfte ungepichte schlechte Fässer genommen werden, damit ein jeder nach seinem Belieben reines oder Pech-Bier zu trincken bekommen kan, es würde auch nicht zugleich sauer.

Wo man schlechte ungepichte Fässer allein zum Lager-Bier brauchet, da muß das Bier besser eingekochet und stärcker gehopfet werden, (als wol an vielen Orten geschiehet,) wodurch es so bald nicht sauer wird.

Wann sich das Bier gantz gesetzt, und nicht mehr über sich gehet, soll man die

die Spund-Löcher fleißig abtrocknen und wischen, mit einem Deckel von Thon wohl zugedeckt werden, damit nichts unreines hinein falle, oder eine schädliche Lufft es verderben könne. Beschlagen die Fässer vom Schimmel, (welches in feuchten Kellern und bey faulen nachläßigen Bier-Wärtern gar gemein ist,) soll man solche mit trockenen Lappen öfters abwischen, fleißig nach den Reifen sehen, ob sie noch gut oder gantz seyn; wo Mangel daran gefunden wird, soll ihm bald durch den Büttner geholffen werden.

Vom Auffstossen des Biers in Fässern.

Es tauget kein Bier, das in Fässern stille lieget, und nicht recht auffstösset und gähret. Bey denen Lager-Bieren ist es nicht gut, wenn sie bald Anfangs aufstossen; derowegen auch an etlichen Orten bald die Fässer angefüllet und zugespundet werden, damit das Bier nicht eher auffstossen kan, bis es den Bier-Schencken beliebig ist, es auffstossen zu lassen, welches sie auch mit darzu dienlichen Mitteln zu befördern pflegen, wie nachfolgende Mittel zeigen:

Nimm des Bieres, so bald auffstossen und weggetruncken werden soll, etwan 4. Quart, mache es in einem Kessel warm, und gieß es wieder in das Faß hinein, so stösset es auch bald auf.

Oder: Nimm rein gemahlen Maltz, thue es in ein rein Gefäß, gieß Bier darauf, rühre es durch einander, und gieß es also wieder ins Faß, so stösset es bald auf.

Oder: Binde das gemahlne Maltz in ein Tüchlein, und hänge es also zum Spundloch hinein ins Faß.

Oder: Hänge ein Stücklein Rettich an einen Faden in das Faß, so stösset das Bier davon auf, und wird wieder gut.

Oder: Nimm Mehl von geschrotenem Maltz, feuchte es mit ein wenig Wasser, darin zuvor etwas Hopfen gesotten worden, und lasse es in der Wärme stehen, so fängt es aus eigener Krafft an zu gähren, schütte es alsdenn in das Faß, so stösset das Bier bald davon auf.

Oder: Nimm Weitzen-Mehl und frische Hefen, mische es unter einander, und schütte es in das Faß, so auffstossen soll, ist sehr gut und wircket bald.

Ist das Bier schaal worden, so gieß eine Wasser-Kanne voll Würtz in ein Fäßlein, fülle das Bier darauf, so wird es von Stund an auffstossen.

Dem Bier einen lieblichen Geruch oder Geschmack zu machen.

Hänge nur in einem Säcklein Violen-Wurtzel in das Faß. Oder: Nimm zerstossene Negelein, zerschnittene dürre Lorbeeren, jedes ein halb Loth, und hänge es zusammen in einem Säcklein ins Bier.

Daß

Daß ein Bier frisch und reines Geschmacks bleibe, weil man davon trincket.

Nimm Hambutten, Dorn-Holtz, schabe die Rinde ab, und hoble Späne davon, die dörre auf ein Tuch in der Stuben oder an der Sonnen, wirf sie darnach ins Faß, so behält das Bier seinen Geschmack, und lässet es nicht kamigt werden.

Oder: Nimm für 2. Creutzer Lorbeern, schäle die äusserste Haut davon, hänge sie in einem leinen Tüchlein ins Faß.

Oder: Wenn du das Faß wilst anzapfen, so thue nur ein wenig Saltz in ein Tüchlein, lege es über einen Spund, und stopfe oder spünde es zu, oder schlage frischen Leimen über das Saltz, so bleibet es gut, weil ein Tropfen darinnen ist.

Oder: Nimm Tausendgülden-Kraut, Bertram und Odermennig, hänge diese Kräuter ins Faß, diese drey Kräuter bewahren das Bier vor aller Säure und allen bösen Zufällen. NB. Man muß aber alle 8. oder 14. Tage die Kräuter frisch einhängen, und die alten heraus nehmen, denn sie riechen gemeiniglich gantz sauer. Es ist dieses sonderlich mit der Odermennig wohl probiret worden.

Oder: Nimm Hopfen, ein frisch Ey, und die Scherben von einem neuen unverglasürten Topf, die Stücke hänge klein zerschlagen mit den andern ins Faß.

Andere nehmen und hängen Pfirschen-Laub ins Bier, welches dasselbe frisch erhält und nicht sauer werden lässet, treibet auch zugleich den Urin und Würmer fort.

Wenn einer für sein Haus ein sonderlich Gebräu gut Bier, daß es andre Leute fast für ein fremd Bier trincken, brauen will.

Nehmet sechs Theil Gersten- zwey Theil Habern- und ein Theil Weitzen-Maltz, jedoch daß ein jedes insonderheit, wie vorher gemeldet, gemaltzet und gemahlen worden, brauet zusammen in GOttes Namen, ihr werdet wol ein gut Bier bekommen.

Wer ein gut Weitzen-Bier machen oder brauen will.

Der nehme 2. Theil Gersten- und ein Theil Weitzen-Maltz, jedoch ein je-[illegible] für sich gemaltzet und gemahlen, gebe ihm auch einen guten Hopfen, und koche ihn recht, wie sichs gebühret. Allein die Weitzen-Biere halten sich im Sommer nicht so wol, als im Winter.

Daß ein Bier nicht kahmigt werde.

Man nimmt im abnehmenden Monden im Mayen von Hollunder-Stecken, so lang, daß ein jeder vom Spund bis auf den Boden des Fasses reichet, schabet die oberste Rinde bis auf das Grüne ab, und steckt einen solchen Stecken in ein jedes Faß, daß er oben am Spund anstehe; man kan ihn auch oben schwimmen lassen, so wird das Bier nicht kahmigt noch ungeschmackt, weil es währet.

Oder: Nimm eine dicke zerschrundene Rinde von einer alten Bircken, einer Spannen lang, geschnitten in der Grösse, daß es durch das Spundloch in das Faß kan geworffen werden, es hilfft; dieselbe Wirckung hat es auch im Wein.

Vorzukommen, daß das Bier nicht anstosse und verderbe.

Nimm nur Dosten, Hypericon, Hartenhol genannt, und Wiedertodt oder Dorant, jedes eine Hand voll, leget solches auf die Stell-Höltzer unter das Stroh, so verdirbet kein Bier. Oder, wenn man mercket, daß jemand eine Schalckheit im Brau-Hause möchte gethan haben, so wischet anfänglich den Boden von denen Butten recht rein. Oder schlaget die Reifen von denen Buttenboden, und waschet sie fein rein und sauber, schlaget wieder auf, so werdet ihr nächst GOtt wohl wieder gut Bier brauen.

Wenn das Bier bezaubert worden, daß es nicht auffstossen will.

Wenn man vermercket, daß ein solch loses Stück wäre bewiesen worden, so leget nur eine abgelegte Schlangen-Haut, die die Schlange selbst abgestreifft hat, unter das Faß, und werfet oben eine Schnur mit Corallen hinein, so wird es bald auffstossen und gähren, es schadet den Corallen nichts; es müssen reine Corallen seyn, die nicht mit Schweiß besudelt sind, wenn sie auf blosser Haut getragen.

Wie man gut Bier machen und behalten soll.

Wenn sich ein Bier verkehrt hat, so nimm Haus-Gerstenbrodt aus dem Ofen, beuge es von einander und lege es auf den Spund, und das so oft, bis es wieder kommt.

Ein Bier, so von Jahren trübe worden, klar zu machen.

Nimm eine Hand voll gebranntes Saltz, das menge mit Wasser ein Maaß oder zwey, gieß es in das Faß, laß über Nacht ruhen; auch thut man Kiesel-Sand hinein, davon setzt sich das Bier eben auch.

Wie man Bier machen soll, daß es lieblich zu trincken sey.

Hänge darein ein halb Pfund rothe Benedicten-Wurtzel, mit wilder Salbey.

Wenn ein Bier wäre auf den Butten oder sonst sauer worden.

Nimm eine Hand voll Saltz oder zwey, und so viel Aschen, und ein Maaß oder 3. Wasser, laß es darunter rühren, halt ein Tuch mit einem Spund davor, sonst lief es alles heraus. Ein anders: Nimm Haber mit Stroh, wenn der in der Gilt ist, nimm und schneid Büschlein und hänge es darein, so stößt das Bier wieder auf, und thut wie ander Bier, das noch jung ist.

Wie man ein Bier im Brauen soll scharf und wohl riechend machen.

Nimm ein Stück Hartz, wenn man den Hopfen siedet, so wirf es in den Hopfen, und laß es damit sieden, so wirds frisch und wohl geschmack.

Daß ein Bier im Sommer nicht sauer werde.

Nimm Kien, und schneid Spänlein davon einer Spannen lang, und eines Fingers breit, wirf sie auf das Bier, dieweil es noch gantz warm ist, das benimmt ihm das Sommerentzen, und ist eine wunderliche seltsame Kunst.

Ein Bier zu machen, daß wie Wein schmecket.

Man nehme ein Weinfaß, daraus man geschencket hat, darein soll man das Bier bald schütten, daß es darinnen gähret, so nimmt das Bier den Geschmack des Weines von den Beeren an sich, und wird schön und lauter. Ist probat erfunden.

Das Bier frisch zu behalten.

Wenn man das Faß mit dem Bier gefüllet hat, darnach Hopsen darein thut, und auf den Boden setzt, so schwimmet der Hopsen auf, man muß oben in den Boden ein Luftloch lassen, wenn man daraus zapfen oder lassen will.

Wie man ein Bier zu Sommers-Zeiten, wenn mans ausschencken will, soll bewahren, daß es nicht sauer werde, weil man davon schenckt oder trinckt.

Nimm ein frisches Ey, das an selbigem Tage, da man das Bier will anstecken, gelegt, laß es in das Bier-Faß, darnach nimm Leimen, und mache den Spund wohl zu, so wird es nicht sauer. Oder hänge Centaurien und Bertram darein, die 2. Kräuter verhüten allen Zufall. Man mag auch Lorbeern darein thun, es giebt ihm einen köstlichen Geschmack.

Wie man frisch Bier machen soll.

Nimm büchene Aschen klein gestossen, so oft ein Eimer Bier, so oft eine Hand voll Aschen, die mache dick mit dem Bier wie einen Brey, darnach gieß es in das Faß mit dem Bier, rühre es wohl, und laß es darnach rühren, so wird es frisch.

Wie man ein Bier lieblich und klar machen soll.

Nimm Saltz und Bier-Hefen, von demselben Bier, das du bereiten wilt, schlage und rühre es wohl durch einander, wenn das geschehen ist, so laß ein Theil des Bieres aus dem Faß, rühre es wohl unter einander, und gieß es in das Bier, und rühre es wiederum unter einander, darnach laß es ruhen, und fülle das Faß voll, doch muß es im Eingiessen oben ein wenig leer gelassen werden, damit es kan gerühret werden.

Andere thun halb so viel Alaun zum Saltz, es ist genug ein Viertel mit dem Saltz gemischt, ein Quart zu einem Fuder Bier, wenn man mehr thut, so ist es zu viel, also wird es schön, und zu trincken wie ein Strigisch Bier.

Wie man grob und sauer Bier gut machen soll.

Zerstoß Weitzen, vermenge ihn mit Hefen von demselben Bier, und schütte es in das Faß. Oder hänge den zerstossenen Weitzen mitten in das Faß, es wird

süß. Oder: Nimm Hopfen, und 3. Eyer zu einem halben Gebräu, klopf es in einander mit gutem Bier, gieß es in die Fässer, das Bier wird lustig zu trincken.

Wenn ein Bier nach dem Fasse stinckt.

Nimm ein Bündel von 35. Weitzen-Körner, hänge es ins Faß, das wird wohlgeschmack zu trincken. Oder: Nimm Wacholderbeeren, und des H. Geistes Wurtzel, rothe Benedicten, eines so viel als des andern, und frische Eyer, hänge oder lege es in das Bier-Faß.

Daß sich ein Bier nicht verkehre.

Nimm Lindenblätter, Nußblätter, Beysuß, halb so viel Wermuth, und hänge es in das Bier. Item: Etliche legen schöne weisse Kießling-Steine darein, aus einem fliessenden Wasser.

Daß ein Bier nicht sauer werde.

Nimm ein neu gelegt Ey, stich rings herum kleine Löchlein mit der Nadel, lege geschälte Corcken darzu, ein wenig Hopfen- und Gersten-Körner, thue es mit einander in ein Säcklein, und hänge es nur oben zum Spundloch hinein, so wird es nicht sauer, weil dessen ein Tropfen in dem Fasse ist, es sey Weitzen- oder Gersten-Bier.

Oder: Hänge welsch Nuß-Laub mit einem neu gelegten Ey zum Spundloch hinein in das Faß, lege ein wenig Saltz auf ein rein Tüchlein darauf, und schlage den Spund mit frischen Leimen zu, so wird das Bier auch nicht leicht sauer.

Item, hänge frische welsche Nußschalen gantz zerstossen, oder dieselben gedörret, ins Bier, so wird es nicht sauer. Oder: Nimm auf 1. Faß Bier 1. Pfund Kreiden, und 2. Hände voll Saltz, stoß unter einander, und laß in einer Pfannen wohl heiß werden, gieß alsdenn 1. Maaß lauter Brunnen-Wasser daran, und rühre es wohl zusammen, darnach gieß es in das saure Bier, und rühre es mit einem Stecken im Fasse wohl unter einander, so wird es wieder süß.

Wenn ein Bier auf der Butte sauer worden ist.

Wirf eine Hand voll oder zween Saltz und auch so viel Asche hinein, gieß eine Kanne oder zwey Wasser darzu hinein ins Faß, rühre es unter einander, und verspünde das Faß wohl, sonst liefe es alles heraus, laß es also versausen. Oder: Wenn ein Bier in Fässern wäre sauer worden, so nimm 2. oder 3. Hände voll gute reine gesiebte Buch-Aschen, vermische dieselbe mit ein wenig Bier, und schütte sie in eine Tonne Bier, schüttele das Faß wohl damit um, und laß es 8. Tage liegen, so wird die Asche vermittelst des darinn enthaltenen Saltzes die Säure in demselben zu Boden schlagen, daß das saure Bier wieder trincklich werde.

Wenn das Bier noch nicht gar zu sauer ist:

Darf man nur eine gute Hand voll gesiebte reine Asche, in ein Tüchlein gebunden, zum Spund-Loch hinein ins Bier hängen, und darinnen hängen lassen, bis es ausgetruncken ist. Es soll das Faß nicht gerühret noch beweget werden.

Daß das Blitzen und Donnern dem Bier nicht schade.

Ist das Bier in grossen Gewittern noch im Brau-Hause, soll man die Butten mit Brettern zudecken, reine Tücher darauf legen, und ein wenig Saltz, kleine Kiesel-Steine oder Wasser-Sand und Lorbeerblätter darauf streuen.

Vom Kofent oder dünnen Biere.

Wenn der Meisch des guten Bieres alle abgezogen, und in dem Kessel oder Pfanne zum Hopfen und Sieden gehoben ist, so schüttet man frisch Wasser auf die abgemeischte Trebern zum Kofent, so viel man desselben machen will, oder nachdem er starck oder gering werden soll, rühret die Trebern wohl auf und durch einander, damit die übrige Kraft von der Würtze, so noch darinnen geblieben, das Wasser in sich ziehe, laß es also lange auf die Trebern stehen, bis das gute Bier gar gesotten, und in die Kühlbutten gehebet worden, alsdenn ziehet man den Kofent von den Trebern, und hebt ihn samt dem Hopfen, davon das gute Bier gehopfet worden, in die Pfanne, und läst ihn 3. oder 4. Stunden sieden. Einige nehmen noch etwas von frischem Hopfen darzu, damit er stärcker und nicht so bald sauer wird. Wem aber der Hopfen gar zu geringe ist, der kan einen Eymer von dem guten Bier aus der Kühlbutten, oder auch mehr oder weniger, nachdem er den Kofent wohl oder gut haben will, zusammen thun, und also mit einander gähren lassen, so bekommt er einen guten Tranck, sonderlich ist er im Sommer gut zu trincken.

Vom Wein- und Bier-Eßig.

Nimm 4. Maaß Wasser, und 1. Quentlein Honig, und 1. Maaß Wein, sied es wohl, und thu es in ein Fäßlein, so wirds bald sauer. Nimm saure Holtz-Aepfel, presse den Saft davon und laß denselben in Wein tropfen, du magst auch die Aepfel darein hängen, so bekommst du guten Eßig. Item: Etliche nehmen nur den blossen Saft von Holtz-Aepfeln ohne Wein, füllen ihn in einen Krug oder Fäßlein, lassen es in der Wärme liegen, so giebts auch einen sehr guten Eßig. Oder: Nimm wilde Kirschen, ehe sie anfangen zeitig zu werden, Maulbeeren, die noch roth seyn, unzeitige Wein-Trauben und Eicheln, ehe sie recht zeitig werden, giesse einen scharfen Eßig daran, mache einen Teig daraus, knete es mit einander zusammen, mache kleine Küchlein daraus, lege sie an die Sonne, daß sie dürre werden; wenn du nun Eßig haben wilt, zerlasse solche Küchlein in Wein, so hast du einen

guten Eßig. Oder: Lege grosse Nußbaum-Wurtzel in Wein, so wird ein guter Eßig daraus. Oder: Wer auch geschwind einen Eßig haben will, der werfe Saltz in Wein, mit Pfeffer und Sauerteig vermischt, rühre es wohl unter einander. Man kan auch aus Wein Eßig machen, man darf ihn nur an einen lauligten Ort setzen, daß die Luft darzu kan, so wird Eßig daraus. Zuweilen werden gantze Fässer Wein zu Eßig. Der Grüneberger Wein dienet zu gar gutem Eßig. Man nimmt Tropf-Wein, oder auch andern Wein, und füllet ihn in ein Faß, worinnen schon Eßig gewesen, und läst ihn etliche Tage darin stehen, so verwandelt er sich nach und nach in Eßig. Dieses kan man in Krügen, Flaschen oder auch Gläsern thun, es muß aber von Eßig etwas darin bleiben. Oder: Wirf geröstet Brod, so ofmals in guten Wein-Eßig getunckt und wieder aufgetrucknet, in eine Flasche oder Krug in Wein, verstopfe es, laß es etliche Tage an linder Wärme stehen, so wird guter Eßig daraus. Etliche pflegen am Feuer getrocknete birckene Späne in Wein zu legen, er soll auch zu Eßig werden. Einige rösten Erbsen oder Gersten in einer Pfannen so lange, bis sie braun oder schier schwartz seyn, thun sie hernach warm in Wein, so soll er in zwey Tagen zu Eßig werden.

Einen Eßig zu machen, den man auf der Reise mit sich führen kan.

Nimm Weinstein, stoß ihn zu Mehl, und thue ihn 9. oder 10. Tage in einen guten scharfen Wein-Eßig, mache ihn zu Teig, dörre ihn nachgehends an der Sonnen, wenn er wohl gedörret ist, so schütte ihn wieder in guten Eßig, und laß ihn 10. Tage liegen, dörre ihn darauf abermal, und hebe ihn also zum Gebrauch wohl auf. Will man nun in der Eil oder auf der Reise, (denn man ihn in Pulvers-Gestalt allenthalben bey sich führen kan,) geschwind einen Eßig haben, so wirf dessen ein wenig, etwan ein halb oder gantz Quentl. in ein Quart Wein, so soll er in einer Stunde oder länger zu gutem Eßig werden. Item: Man macht aus Roggen-Mehl und starckem Wein-Eßig einen Teig, backet ihn in einem Ofen, das Brod muß wieder in starcken Wein geweicht werden, und wird zum drittenmal wiederholet; darnach thut man die Massa in zwey Eimer Wein, so fängt er an alsobald sauer zu werden. Item: Nimm Roggen-Sauerteig, backe es in einen Ofen, lege ihn in lauen Wein, vermach das Fäßlein wohl, es wird daraus guter Eßig.

Vom Bier-Eßig.

Nimm Bier und siede es, wenn es kalt wird, so lege Sauerteig darein, und geröstete oder gebrannte Erbsen, so wird es behend guter Eßig. Oder wirf in das Bier, so es gähret, 13. Weitzen-Körner, und Rinden vom Roggen-Brod und ein wenig Myrrhen, so wird aus dem Bier Eßig. Man nimmt auch wohl alt

oder

oder jung Bier in ein Fäßlein oder steinern Krug, sonderlich aber, da zuvor schon Eßig darin gewesen, setzet ihn an einen warmen Ort, etwa hinter den Ofen im Winter, oder auf dem Koch-Heerd im Sommer, ein wenig vom Feuer entfernt gestellt, und eine Weile daselbst stehen lässet, so wird es zu Eßig, wenn davon gebrauchet wird, so kan man das überbliebene Bier oder die Neigen wieder aufgiessen. Item: Wenn man etliche Stücke frisch warm Gersten-Brod, oder geröstete warme Gersten, in alt hart Bier wirft, so wird es bald zu Eßig. Oder: Grobe zerstossene Pfeffer-Körner in ein Tüchlein gebunden, und in alt sauer Bier oder schwachen Eßig gehänget, soll es auch bald zu starckem Eßig werden. Im übrigen kan man sich der andern beym Wein-Eßig angeführten Stücklein allhier meistens auch bedienen, denn sie so wol das Bier als den Wein zu Eßig machen.

Verdorbenen Eßig wieder zu rechte zu bringen.

Wann ein Eßig schwach wird, so lege etwas Gersten-Brod hinein, er wird in zwey Tagen starck. Oder lege Knoblauch-Saamen darein, er wird wieder starck.

Daß ein Eßig nicht verderbe, zu machen.

Siede ihn in einem Topf ab, fülle ihn alsdenn wieder in sein Gefäß, so bleibt er allzeit sauer und gut, wenn er schon lange ungebraucht stehen muß. Der ungesottene darf nicht ungebraucht lange stehen, sonst verdirbt er. Wenn man keinen Wein oder Bier zum Nachfüllen hat, so nimmt man ein wenig gewärmt Regen-Wasser, und füllet es nach, so erhält man den Eßig bey guten Kräften. Man muß aber des Regen-Wassers nicht so viel als des Bieres oder Weins nachfüllen. Je stärcker der Wein oder das Bier ist, je schärfern Eßig geben sie.

Von allerhand gefärbtem Kräuter-Eßig.

Gefärbte und Kräuter-Eßige werden nur durch Einweichung derer Dinge, die da färben, mit gutem starcken Eßig in gelinde Wärme oder Sonnen-Hitze zubereitet. Da ziehet denn der Eßig von denen Kräutern die Kraft und Farbe aus, und nimmt ihre Couleur und Kraft an sich, kan also ein jeder verfahren wie er will, und ihm Heidelbeern-Himmbeern-Eßig rc. machen.

Das

Das sechzehende Buch, Einleitung zum Distiliren und Brandtewein-Brennen.

Die Art und Weise, wie destiliren oder Wasser zu brennen, Aquavitä abzuziehen, wird wohl fast bey jetziger Zeit in jedem Wohnhause jemand anzutreffen seyn, der zeigen kan, wie damit umzugehen sey. Doch wollen wir um der gantz Einfältigen willen auch eine kurtze Anleitung geben.

Die allergemeineste Art vorzunehmen, ist eine kupferne inwendig wohl verzinte Blase, groß oder klein, nachdem du viel auf einmal abzuziehen hast oder ansetzen wilt. Hierauf muß ein kupfernes und ebenfalls wohlverzientes Helmlein mit kupferner gleichfalls inwendig verzienten Röhre gesetzet, die Luft überall wohl verstopfet und verwahret werden, daß der Spiritus den Helm nicht von der Blase abstösset. Die Röhre wird wieder in eine verziente Röhre, so durch das so genante Kühl-Faß gehet, gestecket, das Faß mit kaltem Wasser angefüllet, unter den andern Theil der Röhre der Recipiente oder Glas gesetzet, worein dasjenige, so man abziehen will, laufen kan. Das Glas muß oben an der Röhre auch wohl verbunden werden, damit die Kraft und Spiritus nicht in die Luft verfleucht.

Die Art und Form der Blase und Ofens zeiget beygehende Figur Lit. A.

Lit. A.

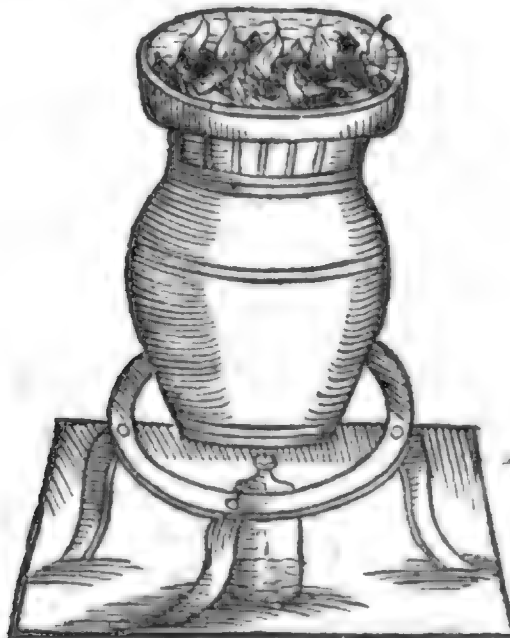
Arme

Digitized by Google

Arme Leute pflegen hier einen glassurten Topf zu nehmen, bohren unten auf dem Boden ein Löchlein darein, und setzen solchen auf einen Dreyfuß, darunter setzen sie in ein Töpfgen oder Gläslein, darein das destillirte Wasser laufen kan, binden oben ein fein reines Tuch darüber, daß damit oben der Topf bedecket werde, legen denn ein gehacktes Kraut oder Blumen darüber, füllen darnach eine eiserne Pfanne oder Tiegel mit Aschen zwey quer Finger hoch an, auf die Aschen legen sie glüende Kohlen, und setzen die Pfanne oder den Tiegel auf das Kraut oder Blumen, so laufet das destillirte Wasser auf diese Weise in das untergesetzte Gefässe, es muß aber derselbe bis am Rande in kaltem Wasser stehen, sonsten die beste Kraft des gebrannten Wassers, wegen der Wärme des Feuers verriechet.

Diese Art zu destilliren kan man aus folgender Figur Lit. B. sehen.

Lit. B.



Wer einen Destillier-Ofen haben will, den wird der Schmied oder Töpfer wohl verfertigen, es werden damit viele Kohlen oder Holtz erspahret.

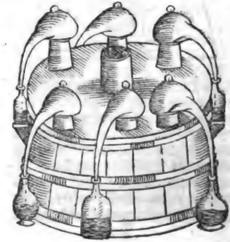
Ubrigens hat man wohl zu mercken, daß allemal der dritte Theil der Blase leer gelassen werde, sonsten stösset im Aufkochen der Broden des siedenden Wassers, in Ermangelung des Raumes, den Helm von der Blase ab, und werden oftmals diejenigen Personen, welche das Destilliren abwarten, sehr beschädiget. Solches zu verhüten, mache man zwey lange Höltzer, so weit als die Blase ist, und lege sie inwendig über die Kräuter creutzweiß. Das Feuer muß also untergemacht werden, daß nur ein Tropfen dem andern folge, sonsten wenn es zu starck gehet, bekommt

kommt es einen brandigen Geruch und übeln Geschmack; solte es allenfalls zu starck laufen, so muß man flugs einen nassen Hader auf den Helm legen, und das Feuer verringern, es kan auch gleich ein Dach-Ziegel oder Schaufel voll Asche unten auf das Feuer gelegt werden. Wenn das Wasser im Kühlfasse zu sehr erhitzet, muß solches mit neuem Wasser erfrischet oder aufgerühret werden. Man muß aber von dem aufgegossenen Wasser nicht mehr als die Helfte, oder auch weniger hierüber destilliren, sonsten wird es zu schwach.

Die andere Art zu destilliren geschiehet durch das Balneum Mariæ, und zwar auf folgende Weise: Nimm einen kupfernen Kessel, oder einen eisernen gegossenen Topf, der so hoch und weit ist, daß du einen zinnernen oder gläsernen Kolben fein räumlich daran setzen kanst, nimm darnach solchen Kessel, setze ihn in einen darzu bereiteten Ofen, geuß darein so viel Wasser, daß, wenn du den Kolben, so mit wohlgehackten Kräutern, wessen Art dir beliebet, mehr als die Helfte erfüllet, hinein gelassen worden, solches nicht überlaufe. Wenn solches geschehen ist, so setze auch den Kolben mit dem Helm hinein, und unter des Helms Schnabel den Recipienten, verwahre die Fugen vor aller Luft, mache Feuer, und destillire das Kraut so lange, bis du im heraustriefenden Wasser keine Kraft des eingesetzten Krauts mehr schmeckest. Mercke: Das Wasser im Kessel muß stets sieden, und wenn etwas davon verkocht worden, muß mehr warm Wasser nachgegossen werden, doch daß es auch nicht allzu starck kochet. Man kan auch allenfalls einen Kessel mit Wasser nur über einen Dreyfuß setzen, und den Kolben darein thun. Ein gläserner muß erstlich mit Tuch, und denn mit eisernen Ringen fest gemachet werden, sonsten schwimmet er im Wasser empor.

Die Art und Weise dieses Balnei Mariæ zeiget beygehende Figur Lit. C.

Lit. C.



Die

Die dritte Art zu destilliren geschiehet an der Sonne, auf warmen Oefen, oder auch in warmen Pferde-Mist, auf welches letztere die Herren Chymisten viel halten. Es wird Sand gestreuet, oder der Kolben in eine Capelle gesetzet, und rund herum mit Sand umgeben, und hernach mit gelindem Feuer regieret. Die Destillation an der Sonnen oder warmen Oefen, geschiehet in einem wohlverwahrten langhälsigten Glase oder Flasche, welche man nach Belieben, so lange als man will, kan stehen lassen, bis das Corpus gnug ausgezogen ist.

Sonsten muß man bey Regierung des Feuers in acht nehmen, daß der Anfang allezeit mit gelindem Feuer muß gemacht werden, damit nicht die Gläser zerspringen: Dem Recipienten muß man zuweilen Luft geben, oder aus und in ein ander Glas giessen, denn es leicht, bevor bey den Materien, so starcke Spiritus bey sich haben, zerspringen kan, wie solches mancher, so zum Destilliren Beliebung träget, schon erfahren hat.

Bey allem Destilliren ist noch zu mercken, daß die kupferne Blase, wie auch der gläserne Kolben, und die Fugen des aufgesetzten Helms, am allerbesten mit einem steifen Leinwand, oder dicken Papier, so mit Kleister von Mehl mit Wasser dicke eingemenget, bestrichen ist, und überall wohl und feste angedrücket wird, kan verwahret werden, damit nichts ausdünsten kan. Die Fugen des küpfernen Helms, wo die Röhre in das Kühlfaß gehet, müssen ebenfalls auf diese Art wohl verwahret werden. Die Vorlegegläser aber können nur mit nasser Blase oder Papier, oder auch mit einem leinen Tüchlein verbunden werden, damit man sie allezeit, wenn es nöthig, abnehmen und ausgiessen kan.

Wie man Brandtewein aus den Hefen machen soll.

Nimm Hefen, giesse sie in die Blasen, mache ein brennend Feuer mit Holtz darunter, rühre die Hefen in der Blasen mit einem Holtz, das unten breit ist, wohl um, daß die Materie nicht anbrenne, wenn du siehest, daß die Hefen wollen überlaufen, so zeuch eilends das Feuer unter der Blasen oder Topf hervor, und legs vor das Ofenloch, lösche es aus, daß es nicht mehr solche grosse Hitze giebet. Setze dann den Hut auf die Blase, doch also, daß die Röhren des Hutes in die andere Röhren gestecket werden, die durch das Faß, worinnen Wasser ist, gehen, vermache es beydes mit einem Hader und Mehl-Pappen, oder in Hefen getuncket. Setze ein Receptaculum oder Krug unten an die Röhren des Fasses davor, laß es immer mählich gehen, und triefen, bis du die gut spiritualische Materien alle davon abgezogen hast; selbiges kan man mercken, ob alles gute herunter, wenn man ein wenig in eine Schüssel laufen läst, und gießt es ins Feuer, wenn es zischet, und nicht blau brandeweinisch Feuer über sich führet, so hebe den Hut herunter, gieß dasjenige, so du im Kruge aufgefangen hast, in ein Fäßlein, verwahre oben das Spund-Loch wohl, daß die Spiritus nicht evaporiren oder davon fliegen. Hat einer

ner mehr Hefen, so kan die alte Materie aus dem Topf gethan werden, und andere hinein gegossen, und dieses kan er so lange thun, als er Hefen hat, und also verfahren wie zuvor; alles, was abgezogen worden, thut man in das obige Fäßlein, wenn man also von der obigen Materie zum lautern genug gesammlet, und zwar daß der Topf davon halb voll wird, so muß man den Topf, den Hut, die Röhren wohl saubern, das obige hinein giessen, und geschnittenen Ingwer, Calmus fein klein, etwan ein Tunck-Schüsselchen voll, (es können auch Pfeffer-Körner und andere Gewürtze darzu gethan werden:) Ist das obige in die Blase gegossen, so thut man das Gewürtze darzu. Setze den Hut auf die Blasen, und verwahre es wie zuvor, gieb ihm ein gelindes Feuer vor dem Ofenloch, setze ein Receptaculum vor, und distilire es herüber, bis das beste von der Materie herüber, welches man auch probiren kan, wie zuvor gemeldet. Das ist denn der rechte Brandtewein. Dieses ist dabey in Acht zu nehmen: Erstlich, daß man das Feuer recht regiere, und unter der Distillation ein fein gelind stetig Feuer gebe, und nicht zu starck; denn sobald das Feuer zu starck ist, so kommen die Hefen häufig zur Blasen heraus. Man kan es aber daran mercken, wenn das Feuer zu starck ist, so beginnet vorne zur Röhren heraus ein Rauch zu kommen, so muß man bald ein Theil Feuer auslöschen, oder wegrücken, sonsten schiessen die Hefen bald nach. Man brauchet zum Feuer schlechte Kohlen, sonderlich wenn man läutert, wenn man eben das Phlegma sammlet, kan man mit kleinem Licht dem Receptacul, oder was unter die Röhre gesetzet worden, zu nahe kommen; dann die Spiritus oder Geister sind wie Pulver, so bald sie das Licht nur erreichen, so bald zündet sich alles an, auch in den Blasen, und stösset alles in Stücken, darum sich wohl hierin in Acht zu nehmen.

Brandtewein aus dem Getreide zu brennen.

Man setzet einen grossen Kessel, der etwan 2. 3. oder 4. Eimer Wasser hält, über das Feuer, daß es recht warm werde, es darf aber nicht sieden, darnach thut man einen halben Scheffel Maltz in einen Kübel oder Faß, giesset das heisse Wasser darüber, rühret es wohl, wie bey dem Bierbrauen, hernach thut man einen halben Scheffel geschrotenen Weitzen oder Gersten zu dem Maltz in den Kübel, (der Roggen darzu ist fast besser,) man rührets auch mit einander wohl um, daß nichts knolligtes darunter sey, auf dieses wird das im grossen Kessel verbliebene Wasser, so ohngefehr 2. oder 3. Eymer seyn soll, wohl gesotten auf das Getreide gegossen, und nachgehends fest zugedeckt, man läst es also 3. oder 4. Stunden stehen; nach diesem wird es wieder eröffnet, und kühlts mit einem oder mehr Zubern kalten Wassers ab, rührt es wiederum wohl um, was hart zusammen gebacken ist, dasjenige reibt man mit denen Fingern von einander, in dieses thut man frische Hefen, sie seyn gleich von Bier oder Wein, (wie man sonst darinnen mit dem Bier verfähret;) man läst es also 3. oder 4. Tage, bis es sich wieder gesetzet, gähren, und

zuge-

zugedeckt stehen. Will man nun daraus Brandtewein brennen, so muß erstlich die Materie in dem Kübel wohl durch einander gerühret werden, und daß sie nicht zu dick oder zu dünn wird. Mit diesem wird der Brenn-Topf, so eingemacht ist, voll angefüllt, daß ein Theil davon leer bleibe, alsdann wird unter dem Topf im Ofen Feuer angemachet, so bald die eingefüllte Materie anfängt warm zu werden, muß man sie mit einem breiten Holtz stets umrühren, sonderlich am Boden, damit nichts anbrenne; wenn nach dem steten Rühren das Holtz unten warm worden, daß man es in der Hand nicht erleiden kan, alsdann muß man den Hut auf den Topf setzen, welcher mit seinen Röhren durch das Kühlfaß, worinnen Wasser ist, gehet. Die Fugen müssen am Hut und der Röhren wohl zugemacht und verwahret werden, entweder mit Leim oder Mehl, wie vorhero gedacht. Wann der Hut oder Helm beginnet zu erhitzen, so stecket man den Ofen voll Holtz, und stopft die zwey Ofenlöcher unten mit Steinen zu, damit das Feuer nicht zu starck treibe, noch die Distilation zu dick laufe; wenn es zu schwach läuft, muß man die Ofenlöcher öffnen, bis so lange die Distilation so dick laufet wie ein Strohalm, also ist es gut, und läst es so lange laufen, bis alles herüber ist. Wenn der Brandtewein zum andernmal distiliret wird, so thut man geröstet Brod mit Honig bestrichen, ein wenig Saltz, etwas zerschnittenen Merrettich, und eine Hand voll Hopfen in den Topf oder Blasen. Wann er zum drittenmal abgezogen wird, so kan man nachfolgende Kräuter und Wurtzel rc. darzu gebrauchen, welche gröblich müssen zerschnitten seyn, als da ist der Calmus, Anis, Cubeben, Kümmel oder Karbe, Wacholder, Wermuth rc. Die Kräuter muß man 24. Stunden, was aber hart ist, zwey Tage und zwey Nächte weichen lassen. Man kan auch solchen geläuterten Brandtewein mit geläutertem Zucker anmachen; wenn er gar zu starck ist, wird auch gut Brunnen-Wasser darunter gegossen, und ihm also in etwas die Stärcke benommen. Dieser Brandtewein muß in gläserne Flaschen aufgehoben werden, und mit gedoppelten Blasen zugebunden.

Korn-Brandtewein zu machen.

Nehmet eine ziemliche Menge, zum Exempel etwan 50. Pfund reines gutes Korn, lasset es in der Mühle schroten, alsdenn schüttet es in eine eichene Tonne, die ihr inwendig vorher mit Sauerteige beschmieret habet, und giesset 100. Pfund oder etwas mehr laulicht Wasser darauf, rühret es mit einem Stecken recht gut um, alsdenn thut Wein- oder in dessen Ermangelung Bier-Hefen, oder Sauerteig, oder etliche Pfund Honig darzu, rühret es nochmals unter einander, und decket das Faß mit einem Tuche zu, und laßt es so lange gähren, bis es einen gantz sauren fast weinhaften Geruch bekomme. Mercket hierbey noch, daß ihr das Faß wenigstens den dritten Theil müsset leer lassen, weilen die Materie steiget. Und daß zweytens diese Fermentation geschwinder und leichter in einer mäßig warmen

Stube, als im Kalten, von statten gehet. Noch eins: Einige glauben einen weit angenehmern und wohlschmeckendern Brandtewein zu überkommen, wenn sie zu dem Korn den dritten Theil Weitzen-Maltz nehmen, und destilliren es alsdenn durch die Blase.

Ein gut Rosolis zu machen.

Nehmet 1. Loth Zimmet, Würtznelcken, Anis, jedes 1. Quentl. zerschneide es, binde es in ein sauberes Tüchlein, nimm 1. Pfund Zucker, gieß ein Nössel frisch Brunn- oder Rosen-Wasser darauf, und ein Maaß Weinhefen-Brandtewein, laß es wohl vermacht über Nacht stehen, durch ein Lösch-Papier gehen, und verwahre es in Bouteillen.

Du kanst auch das Gewürtze in einen Brandtewein weichen, hernach den Zucker mit dem Wasser über einem glüenden Kohlfeuer zergehen lassen, mit dem Brandtewein vermischen, es alsdenn filtriren und zum Gebrauch verwahren.

Pommerantzen-Rosolis.

Nimm 25. süsse Pommerantzen, löse die Schalen davon, schneide sie längligt und sauber aus, doch nicht gar zu sehr, gieß ein Maaß des besten Wein-Hefen-Brandteweins darzu, laß es 8. Tage wohl vermacht stehen, hernach destillire es in einem gläsernen Brenn-Zeuge, indessen, weil die Schalen im Brandtewein weichen, löse das süsseste von den Pommerantzen fein sauber ab, thue die Körner und Häutlein davon, und presse es durch ein Tuch gar wohl aus. Siede ein Pfund Zucker, darauf ein Nössel frisch Brunn-Wasser gegossen gewesen, bis er sich wie ein Faden spinnt, gieß den ausgedruckten Pommerantzen-Saft hinein, siede es wieder, bis sichs spinnt, hebe den Saft auf, bis der Brandtewein von den Pommerantzen abgegangen, verwahr es in einer Bouteillen. So oft du davon gebrauchen wilst, mußt du die Flasche vorhero wohl umschwencken.

Ein guter Aquavit.

Nimm Nelcken, Galgant, Zittwer, Ingwer, jedes 2. Loth, 1. Loth Muscaten-Nüsse, 1. Loth Cardomomen, anderthalb Loth Muscatenblumen, Alant-Wurtzel, Calmus, jedes 1. Loth, Rosmarinblüthe, Rosmarin und Rosen, jedes eine Hand voll, alles gröblich zerschnitten und zerstossen, thue es in ein Glas, gieß solches Maaß guten Brandtewein drüber, laß es mit einander beitzen, distilire es alsdann zusammen, so überkommst du einen herrlichen Aquavit.

Ungarisch Wasser und Rosmarin-Geist zu machen.

Nehmet drey Hände voll Rosmarin-Blüte, und eine Hand voll Rosmarin-Blätter, giesset 6. Pfund Brandtewein darauf, lasset es 3. Wochen oder auch länger an einen temperirten Orte fest verbunden, maceriren, und distiliret es hernach auf beschriebene Weise. Sein Gebrauch und Tugend ist fast jederman bekannt.

Procef-

Processus Essentiarum.

Nehmet zwey und eine halbe oder drey Kannen, oder 5. Pfund Oesterreicher oder dergleichen starcken Wein-Brandtewein, und ziehet solchen mit 30. Loth Alaune 3. mal herüber, auf folgende Weise: Thut anfangs auf die 5. Pfund Brandtewein, 5. Loth zartgestossene Alaune, und lasset es herüber gehen; was also herüber gangen, nehmet und vermischet es mit 10. Loth Alaun, und brennet es zum andern mal, was wieder herüber kommen ist, darein thut 15. Loth, und brennet es zum dritten mal, so hat dieser Spiritus die rechte extrahirende Operation, und nimmt alle Eigenschaft der Materien an sich, oder bringt und sublimirt sie ad virtutem Essentiarum, mit Augmentation der Materie, als zum Exempel:

Zur Zimmet-Essentz.

Nehmet 1. Quentlein Zimmet-Oel unter ein Loth dieses sublimirten Spiritus, so habt ihr erstlich eine über alle massen kräftige Canel Essentz, und des ingredientis. Zum 2. Das Augmentum auf ein gantzes Loth, und zwar gleich in effect selbst, will mans aber 8. Tage oder länger ruhen lassen, so wird es um so viel besser, und kan hernach durch ein Fließ-Papier über eine Baumwolle filtrirt werden. Bey dieser Zimmet-Essentz ist zu mercken, daß, weil der Zimmet von Natur braunfärblicht, hingegen der Spiritus weiß ist, man nach Belieben dem Geist die Coleur mit ein wenig Sandelholtz geben kan, und das Oel darunter mengen, so kommt die Sache dem arcano properer, und machet also schwere Gedancken, daß der Spiritus der sonst per extractum weiß kommt, die Farbe des Zimmets behält, und dieses ist dem Secreto zu gut, auch bey andern Materien ratione deren sich die völlige Farbe ereignet, zu observiren, als da sind die Rosen, Negelein, Pommerantzen und dergleichen. Nicht weniger mag solches geschehen bey Essentien, derer die gelbe Farbe zuständig kommet, als Ambra, Bisem 2c. in welchem Fall der Spiritus mit gelbem Sandelholtz colorirt wird, und kan auf ein Seidel Spiritus, der roth seyn soll, ein Quentlein rothes Sandelholtz genommen, und eine viertel oder halbe Stunde lang darinnen gelassen werden, denn es färbt sich augenblicklich, aber was gelblich seyn soll, kan auf ein Nösel Spiritus Vini, der also rectificiret ist, ein Loth oder noch mehrers des gelben Sandelholtzes gebraucht werden, denn das letztere färbet langsamer. Und wie eine Essentz gemacht wird, so procediret man auch mit andern, daß auf ein Loth des Spiritus ein Quintlein der beliebten Olitäten genommen werden, und haben nur folgende Essentzen einen besondern Handgriff, und zwar

Die Jesmin- oder Tuberosen-Essentz.

Auf ein Loth Spiritus wird ein Loth Jeßmin- oder Tuberosen-Oel genommen, und läst man solches 4. Tage stehen, und rühret zuweilen auf, nachgehends wird noch ein Quentlein des Oels nachgesetzet, und 4. Tage an die Sonne oder zu

einem warmen Ofen gestellet, und zuweilen wohl unter einander gerühret, und denn über eine Baumwolle durch ein Fließ-Papier filtrirt, so hat diese Essentz ihren Effect, denn weil die Jeßmin gar subtil ist, so hat der Spiritus, der gar zu flagrant und starck ist, von dem ersten Einsatz keine Würckung, und wird das Oel gleich tödten, in genere aber ist bey diesen Essentien zu mercken, daß, je stärcker die Dosis applicirt wird, je herrlicher die Essentz würcket, und soll nach dem eigentlichen Recept sonst dieselbe mit 1. Loth der Materie auf 4. Loth Spiritus angesetzet werden. Will man aber solche von

Kräutern und Blumen

machen, so braucht man was längere Zeit dazu, denn sie bey 14. Tagen an der Sonnen oder bey einem warmen Ofen stehen müssen, und wird auf 4. Loth Spiritus ein Loth Zimmet, auf vier Loth Spiritus, eine starcke Hand voll abgezupfte Rosenblätter, auf vier Loth Spiritus, von drey Citronen oder Pommerantzen die Schalen genommen, und so fortan, wiewol dieser letztere Proceß einer gewissen Maaß gar nicht bedarf, sondern das Judicium das beste thun muß, allein es müssen diese von Gewächsen angesetzte Essentien ohne Baumwolle durch ein Fließ-Papier auf das fleißigste filtrirt werden.

Ambra-Essentz.

Hat diesen Vortheil: Nehmet ein Quintlein Ambra grysea in einem heissen meßingen Mörsel, der jedoch nicht gar zu heiß ist, laßt die Ambra wie ein Pech zerfliessen, mischt 4. Loth warmen Spiritum darunter, rühret mit dem Pistill es wohl unter einander, thut auch etliche Gran Moschus darzu, was sich an den Pistill anhängt, löst mit ein wenig weissen Zucker herunter, und thut es zusammen in ein Gläslein wohl vermacht, 4. Tage an eine starcke Sonne oder warmen Ofen gestellet, filtrirts durch ein Fließ-Papier ohne Baumwolle, welche nur zu denen Olitäten genommen wird, damit das abgestorbene Oel sich daran hänge.

Bisem-Essentz.

Diese wird also gemacht: Nehmt einer Erbse groß Zibeth und zweymal so viel Bisem, reibet es mit ein Loth warmen Spiritus ab, und verfahret damit, wie mit dem vorigen. Schließlichen ist zu wissen, daß man nach Belieben ein und anderer Essentz mit etlichen Tropfen von einer andern Essentz einen Zusatz geben kan; als zum Exempel, unter die Citronen-Essentz kan man etliche Tropfen Ambra-Essentz, unter die Jesmin-Essentz etliche Tropfen Citronen- und Bisem-Essentz, unter die Zimmet-Essentz etliche Tropfen Ambra-Essentz und so fort nehmen.

Descriptio des grossen Vortheils und Nutzens, auch des Gebrauchs aus denen beschriebenen Essentien.

Vortheil und Nutzen ist zu mercken, daß diese Essentien augenblicklich und ohne Feuer aus Blumen, Kräutern, Früchten, Gewürtz und Materien können präpa-

präpariret werden, denn es wird bloß ein sonderbares Magisterium herüber gezogen, dessen Unkosten sich höchstens auf 3. Fl. belaufen, und von einem Apothecker oder Wasserbrenner geschehen kan, hingegen aber in grosser Quantität bestehet, welches Magisterium von solcher Kraft und Stärcke ist, daß was vor eine Materie hinein kommt, oder nach seiner gewissen Maaß mit vermischt wird, solches den Geruch, Geschmack und Würckung so gleich an sich nimmt, und mit Verwunderung extrahiret. Exempli gratia: Ein Loth Zimmet-Essentz von solcher Stärcke, daß zwey oder drey Tropfen, so man sie in ein Nössel Wasser fallen läßt, das Wasser oder Wein in Zimmet-Wasser, und Zimmet-Wein mutiren, und der Geruch lange Zeit nicht aus dem Glas oder Gefäß zu bringen ist.

Unterschiedene Sorten derselben.

Zimmet-Ambra-Moschi-Zibeth-Jeßmin-Tuberosen-Citronen-Pommerantzen-Lign. Rohd. Rosenholtzöl-Roßmarin-und Rauten-Essentien. Ferner Cedro-Indianisch-Balsam-Anis-Wermuth-Alant-Wacholder-Negelein-Agtstein-Muscaten-und Rosen-Essentien.

Gebrauch derselben.

1) Medicinischer Gebrauch derselben, sonderlich Zimmet-Essentz.
2) Roßmarin-Essentz.

Die Zimmet-Essentz.

Dienet zur Erquick- und Vermehrung der Lebens-Geister, wie auch dem Hertzen und Magen, die Wärme wieder zu bringen und zu erwecken, wann sie etwann durch eine tödtliche Kälte oder andern Zufall daraus verjaget worden, den übeln Geruch des Mundes und Magens zu verbessern, die Verdäuung zu helfen, und alle Kräfte des Leibes wieder zu ersetzen, vertreibt die Ohnmachten, ist ein Schatz in schweren und langwierigen Kindes-Nöthen, wenn die Frauen alle Kräfte verlohren, denn es hat keines unter denen Vegetabilien mehrere und nachdrücklichere Stärckungs-Geister als der Zimmet, theilet auch kalten Husten und wehret innerlicher Fäulung, so man 8. bis 10. Tropfen in einem Löffel voll Wein einnimmt, der Leib aber muß offen seyn.

Die Roßmarin-Essentz.

Ist dem Gehirn und der Gebährmutter ein trefliches Mittel, conservirt wider den Schlag, die fallende Sucht, den Schwindel, stärckt die Glieder, Augen und Gesicht, machet wohl schlafend, stillet die Kopf-Schmertzen, stärcket das Gedächtniß, erhält inn- und äusserliche Sinne, ingleichen Vigeur, vertreibet den Schnupfen, benimmt den stinckenden Athen, hilft dem Magen, eröffnet die Verstopfung der Leber, des Miltzes, und der Gebährmutter, befördert das Menstruum, vertreibet die bleiche Farbe, ist gut vor den weissen Fluß, Gelbsucht, Schmertzen der Brust, Lungen; erquicket das Hertz, stillet das Hertzklopfen, präservirt wider die pestilen-

pestilentialische Fieber, bringet Schweiß, vertreibet den Gift, so man 10. 15. bis 20. Tropfen einnimmt, in weissen Wein oder in einem nicht gar zu warmen Süpplein und nur etliche Tropfen Abends und Morgens unter die Nasen hält. Item, den Würbel und Schläfe damit bestreichet, ist auch von äusserlicher grosser Würckung, so man sich schneidet, sticht und brennet, oder so man fällt; desgleichen vertreibet diese Essentz auch die Runtzeln, so man etliche Tropfen in rein Brunnen-Wasser fallen läst, und sich damit bestreichet.

Effect zur Galanterie.

Nehmet gewisse Fette, als da ist, geläutertes Schweine-Fett, oder Muscat-Oel, oder ausgepreßte Porsdorferäpfel-Kern, laßt etliche Tropfen von dergleichen Essentien, was vor eine beliebet, darunter fallen, so hat man alsobald einen vortrefflichen Balsam von Geruch, wie man will oder verlanget, und ist wohl zu behalten, daß weilen die Essentien lauter feurige Spiritus sind, auch diese Balsam um so länger und beständiger bleiben, so man sie wohl verwahrt, dann die Oele, weilen sie fett sind, stehen ab, oder will man sich einen Geruch machen, ehe man in eine Compagnie gehet, so kan man nur 2. oder 3. Tropfen von dergleichen Essentz den Geruch, den man haben will, in das Schnupf-Tuch nehmen, oder einwärts den Rock damit besprengen, es riechet ein gantz Gemach davon. Mit diesen Essentien kan man auch die Seifen, Haarbuder, Zahn-Pulver, Handwasser, Lauge, weiß Gezeug, insonderheit die Handschuhe perfumiren, und verfährt man mit den Handschuhen also:

3. Tropfen Ambra, 2. Tropfen Zibeth, 1. Tropfen Moschi, 6. Tropfen Jesmin, 4. Tropfen Citronen, 2. Tropfen Pommerantzen und 2. Tropfen Zimmet-Essentz zusammen gemischet und bestreichet die Handschuhe damit inwendig. Vor allen aber haben diese Essentien im Confectiren grossen Nutzen, so man das Gewürtz darein beitzt, oder nur etliche Tropfen unter den Zucker, oder Confect-Ring mischet, so bedarf man keines Gewürtzes.

Ferner können mittelst dieser Essentien verschiedene Aquavite leicht und geschwind präpariret werden, als zum Exempel: Nehmet ein Seidel guten Wein-Brandtewein in ein Glas mit einem engen Halse, leget von drey frischen Citronen die Schaalen dahinein geschnitten, darinn laßt es an der Sonne oder auf einem warmen Ofen wohl zugemacht stehen 5. Tage, so wird der Brandtewein wie ein klares Gold, und hat einen trefflichen Citronen-Geschmack, alsdenn nehmet 3. Löffel voll feinen geläuterten Zucker, und thut ihn, weil er noch warm ist, in den Brandtewein, alleine die Citronen-Schaalen müssen heraus genommen werden, laßt den Zucker darinnen an der Sonne oder am Ofen, damit sie sich unter einander recht vermengen, 3. Tage stehen, rüttelt es mittler Zeit wohl durch einander, filtrirts

durch

durch ein Fließ-Papier, und thut endlich darunter mischen 6. Tropfen Ambra-Essentz, 2. Tropfen Moschi-Essentz, 1. Tropfen Zimmet Essentz,

Auf diese Weise verfährt man auch mit denen Pommerantzen-Schaalen, Zimmet-Rinden, Gewürtz-Nelcken und Krausemüntz. Von Pommerantzen wird der Aquavit Gold-roth, wie die Pommerantzen sind; von Zimmet Blutroth; von Negelein braunroth, und von der Krausemüntze grasegrün, welches letztere etwas überaus rares ist.

Es ist zu mercken, daß man unter Pommerantzen-Aquavit keine Citronen-Essentz, sondern Pommerantzen-Essentz nehmen solle, welches auch von den übrigen zu verstehen, als bey dem Zimmet, Negelein und Krausemüntze: Es ist auch nicht nöthig, daß unter die Zimmet- und Negelein-Aquavite Zimmet-und Negel Essentz gemenget wird, wo es nicht um mehrer Kraft willen beliebet, aber die Bisen-Essentien müssen darunter kommen. Auch ist bey Krausemüntze oder grünen Aquavit zu wissen, daß vorhero der Brandtewein mit der Krausemüntze muß mit Vortheil durch den Kolben herüber gezogen werden, sonst er die Farbe nicht annehmen würde.

Es muß grüne Krausemüntze oder Beeren-Klau in das Vorlege-Glas gethan werden, damit der Aquavit darauf laufen und sich also färben kan. Man kan sie aber auch in das Glas thun, darinn man das abgezogene zusammen giesset, und es also etliche Tage stehen lassen, bis es sich wohl gefärbet hat, hernach aber durch ein Tuch laufen lassen.

Würckungen zur Curiosität ist,

daß man aus einer Kanne oder Faß vielerley Wein, oder aus einem Gefäß allerley Wasser giessen kan, nemlich also:

Nehmet 9. Seidel-Gläser, thut in das erste 1. oder 2. Tropfen Zimmet-Essentz, in das andere 1. oder 2. Tropfen Negelein-Essentz, in das dritte 1. oder 2. Tropfen Anis-Essentz, in das vierdte 1. oder 2. Tropfen Alant-Essentz, in das fünfte 1. oder 2. Tropfen Wermuth-Essentz, in das sechste 1. oder 2. Tropfen Wacholder-Essentz, in das siebende 1. oder 2. Tropfen Citronen-Essentz, in das achte 1. oder 2. Tropfen Pommerantzen-Essentz, in das neunte 1. oder 2. Tropfen Bisam-Essentz, schencket aus einer Kannen oder Faß einerley Wein in die neun Gläser voll ein, so habt ihr von einer eintzigen Sorte Wein aus einer Kannen oder Faß neunerley Wein, von solcher Würckung des Geträncks und Geschmackes, daß sich jederman verwundern wird; dann ein Tröpflein ist etwas weniges, man siehet es nicht leicht in einem Glas, und mit einem Quentlein solcher Essentz kan man einem gantzen Eymer Wein den Geruch und Geschmack also geben, daß er fast nicht mehr aus dem Fasse zu bringen, sondern das Faß beständig darnach riechet, ja so gar, wann ein anderer Wein darein kommt, solchen noch riechend machet.

Auf solche Weise präsentirt man auch aus einem eintzigen Gefäß vielerley wohlriechende Wasser.

Und ist unmöglich alle Würckungen zu beschreiben, wann Hand angeleget wird, so giebt sichs von sich selbsten, und eine Person von Belieben darzu, weiß alsdann selbst zu helfen; Und wie eine Essentz gemachet wird, so werden die übrigen auch zugerichtet.

Eine andere Art Aquavite zu machen.

Vier Pfund Schaalen von Pommerantzen mit 5. Maaß guten Brandtewein 3. Tage eingebeitzt, und wohl zugedeckt stehen lassen, hernach in eine Abziehblase gethan, und 7. Maaß Brandtewein darzu gegossen und herüber gezogen, kommen beyläufig davon 7. Maaß Aquavit, davon nimm auf ein Maaß Brandtewein, ein Seidel und ohngefehr drey viertel Pfund geläuterten Zucker, und ein wenig Sandelholtz zur Farbe, filtrirs, so ist der Pommerantzen-Aquavit fertig.

Aquavit von Angelica.

Nimm 3. Pfund Angelic-Wurtzel, schneide sie klein, gieß darauf 4. Maaß Brandtewein, beitze solche, wie oben erwehnet; hernach 5. Maaß Brandtewein nachgegossen, solchen in einer Abziehblase abgezogen, und weiter damit wie mit vorhergehendem verfahren.

Aquavit von Anis.

Anis 3. Pfund, giesse darauf, wenn er gröblich zerstossen ist, 5. Maaß guten Brandtewein, beitze solchen, wie oben gemeldet, 7. Maaß Brandtewein nachgegossen, solche abgezogen, und wie mit obigem weiter verfahren.

Aquavit von Kümmel.

Kümmel 3. Pfund, zerstoß ihn gröblicht, beitze solchen 3. Tage in 4. Maaß guten Brandtewein, 4. Maaß nachgegossen, solchen abgezogen, und wie mit obigem weiter verfahren.

Cardamomen-Aquavit.

Cardamomen 2. Pfund, gröblicht zerstossen, beitze solche in 3. Maaß Brandtewein 3. Tage lang, hernach 3. Maaß nachgegossen, solches abgezogen, und mit selbigem wie mit obigem weiter verfahren.

Ein gut Magen-Wasser.

Coriander, Ingwer, jedes ein viertel Pfund, Negelein ein achtel Pfund, Muscatennüsse 2. Loth, alles klein gestossen, in 4. Maaß guten Brandtewein gebeitzt, darzu ein halb Loth Safran, ein halb Loth der besten Biebergeil, 1. Loth Myrrhen mit hinein gethan, und 6. Tage stehen lassen, das alles wohl heraus gezogen, wird alsdenn herüber gezogen, und nach Belieben mit geläuterten Zucker versüsset. Ist ein sehr gut Mittel zu dem Magen, solchen zu erwärmen, und macht gute Dauung.

Alcalisirten Spiritus Vini oder Wein-Geist zu machen.

Nehmet rechte trockene Potasche, oder Weinstein-Saltz ein Pfund, schüttet 8. bis 10. Pfund Brandtewein darauf, und treibet denselben durch die Sandcapelle in Kolben über. Ist fast besser als in der Blase, weilen er gar leichte nach Kupfer schmecken kan.

Spiritus Vini, andere Art.

Nimm guten Korn-Brandtewein, oder so man Weinhefen- oder Frantz-Brandtewein hat, ist es noch besser, thue ihn in eine kupferne Blase, distilire so lange, bis es weißlich kommt und nicht mehr starck schmecket, so ist er zu folgenden Sachen fertig. Man kan nach Proportion drey, vier oder sechs Maaß Brandtewein auf einmal nehmen, so viel als man will.

Doppelter Kümmel-Aquavit, auch sonst Pohlnischer oder Dantziger Kümmel genannt.

Nimm 1. Pfund guten Wiesen-Kümmel, 4. Loth Anies, 4. Loth Fenchel, 3. Loth Violenwurtzel, 4. Loth truckne Citronen-Schaalen. Diese Species zusammen geschnitten und gestossen, hernach 3. Kannen von droben beschriebenen Spiritus Vini darauf gegossen, über Nacht eingeweicht, zusammen stehen lassen, des folgenden Tages noch 2. Maaß Brunnen-Wasser zugegeben, in einer küpfern Blase herüber distiliret, bis es beginnet weiß wie Milch zu kommen, und nicht mehr starck schmecket; nach diesem 2. Pfund gemeinen Zucker (sonst Lumpen-Zucker genannt) genommen, in etwa einer Kanne oder 3. Nösel rein Brunnen-Wasser gekocht, wenn dieses erkaltet, zu dem über distillirten Kümmel-Spiritus gegossen, wohl unter einander gemischt und gekostet, ob es die rechte Aquavit-Stärcke hat, daß man es trincken kan, ist es noch so starck, so kan man noch ein halb Nösel, oder auch wohl ein gantzes nach Proportion unter das gemischte giessen, bis es die rechte Brandtewein-Stärcke bekommt.

NB. Es pfleget zwar sehr trübe und weiß nach dem Mischen zu werden, man hat sich aber daran nicht zu kehren, denn wenn man es durch Lösch-Papier giesset, oder einige Tage stehen läst, so wird es gantz klar. Zucker kan man auch mehr oder weniger nehmen, nachdem man es süsse haben will. Man kan auch die Helfte auf einmal distiliren, wenn dieses vorgeschriebene zu viel wäre.

Pohlnischen oder doppelten Anis-Aquavit zu machen.

Nimm 1. Pfund Anis, 4. Loth Kümmel, 3. Loth Violen-Wurtzel, 3. und ein halb Loth truckene Citronen-Schale. Diese Species zusammen geschnitten und gestossen, und mit 3. Kannen des vor beschriebenen Spiritus Vini und zwey bis drey Maaß Brunnen-Wassers zusammen distiliret, wie bey dem Kümmel-Aquavit. Uebrigens wird mit dem Zucker und allen so verfahren, wie bey dem Pohlnischen Kümmel gemeldet worden.

NB. Man kan diese vorgeschriebene Aquavite auch mit Brandtewein machen, daß man nicht nöthig hat Spiritum Vini zu distilliren, denn man darf nur anstatt 3. Kannen Spiritus Vini und Brunnen-Wassers, sechs Kannen gemeinen oder Frantz-Brandtewein nehmen und mit den gemeldeten Speciebus abziehen, hernach mit Zucker auch versüssen, aber es ist besser, wenn man den Brandtewein, wie vorgemeldet, erstlich aparte abziehet, und denn etwas Brunnen-Wasser zum Spiritu Vini thut, damit die Species oder das, was in der Blase zurück bleibet, nicht anbrennt, so bekommt er einen reinern Geschmack, als mit puren Korn-Brandtewein.

Rosolis, sonst auch Elixir Vitæ Mathioli genannt, zu machen.

Nimm langen Pfeffer ein halb Quentlein, Anis 1. Loth, Coriandersaamen 1. Quentlein, Zimmt, vom besten 3. Loth, Negelein 1. und ein halb Quentlein, Muscatenblüth 1. Quentlein, eine frische gantze Citrone, eine frische gantze Pommerantze. Diese Species zusammen geschnitten und gestossen, über Nacht in 2. Maaß des vorgemeldten Spiritus Vini geweicht, hernach noch 2. Maaß Brunnen-Wasser darzu gethan, und distilirt, wie das vorige. Nachdem 1. Pfund Zucker genommen, mit einem Maaß Rosen-Wasser aufgekocht, und wenn er kalt worden, unter das herüber distilirte gegossen und gekostet, ob es noch etwa zu starck ist, ist es noch zu starck, kan man noch ein halb Nösel oder mehr Brunnen-Wasser dazu giessen, bis es recht schmeckt. Man kan auch statt Rosen-Wassers lauter Brunnen-Wasser nehmen, doch ist es besser mit Rosen-Wasser. Hernach ein Quentl. Coccionelle und ein Quentlein Alaun genommen, beydes wohl klar mit etwas Rosen-Wasser in einem Mörser unter einander gerieben, und unter den vorgeschriebenen Rosolis gethan, etliche Tage stehen lassen, hernach durch Löschpapier oder so klar abgegossen, giebt die schönste rothe Couleur. Solte es noch nicht roth genung seyn, kan man noch etwas Coccionelle darzu thun; ist ein delicates Geträncke. Will man es wohlriechend haben, darf man nur ein paar Gran Biesen in ein Läppgen hinein hängen.

Chemnitzer Lust-Wasser.

Nimm Alantwurtzel 3. Loth, Garostelwurtz ein halb Loth, Entzian, Ingwer, jedes 1. Loth, Lorbeer, Wacholderbeer, jedes 5. Quentlein, Zimmet, Cardemomi, jedes 1. Loth, Salbeykraut, Majoran, Hissopen, Eybisch-Kraut, golden Wiederthon, Huflattig, Scabiosen, jedes eine Hand voll, Violenwurtz, Engelsüßwurtz, Süßholtz-Wurtzel, jedes 1. Loth, Fenchel-Saamen 5. Quentlein, Sebesten oder schwartze Brust-Beere 1. Loth, Rheinischen Brandtewein 3. Pfund, oder 1. und eine halbe Kanne, rectificirten Brandtewein 2. Pfund oder eine Kanne, Brunnen-Wasser 6. Pfund, oder 3. Kannen. Mische alles und zerstosse obige Species gröblicht, und giesse den Brandtewein darüber, laß es etliche Tage stehen und weichen,

alsdenn wenn man solche Species in die Blase thut, so gießt man das Brunnen-Wasser darzu und läst 5. Kannen herüber gehen, und thut mit Safran die gelbe Farbe geben, hernach mit einem Pfund Zucker versüßt. Man kan auch mit 8. Gran Bisen, welcher wohl aufgelöst mit ein wenig frischen Wasser, und dann mit Zucker wohl abgerieben, darzu thun, so ist er mit Bisen verstärckt, und heist complet, will mans aber nur ohne Bisen haben, so unterläst man es.

Magen-Pulver oder Trisoneth.

Man nimmt rothe Scharlach-Rosen, Agtstein, Mastich, Paradieß-Holtz, rothe Corallen, Indianischen Spic, (Gicht-Körner oder Bethonien-Körner) ist einerley, Muscatennuß, Zimmet, Cardemomi, jedwedes ein Quentlein, feinen Canari-Zucker ein und ein halb Loth, thut alles unter einander mischen, und klein zu Pulver gerieben, hebt es in einer Schachtel auf zum Gebrauch. Davon sollen alle schwangere Frauen Morgens und Abends auch nach dem Mittags-Essen einen Eyerlöffel voll nehmen.

Corallen-Tinctur.

Man nimmt schöne rothe Corallen, welche sehr subtil auf dem Stein gerieben, oder aber präparirte, ein oder ein halb Loth, Honig-Geist oder Spiritus Mellis vier oder ein halb Loth, gießt es nach und nach auf die Corallen, läßt es ausziehen, das herausgezogene filtrirt durch Fließ-Papier, auf die zurück gebliebene Corallen gießt man 3. Loth rectificirten Brandtewein, und läßt mit der herausgezogenen Tinctur alles unter einander mischen, und sodann noch einmal durch Fließ-Papier laufen.

Persico zu machen.

Nimm des oftgedachten Spiritus Vini 2. oder 1. halb Maaß, grüne Pfirschenblätter 4. bis 5. Hände voll, 3. Nösel frisch Brunnen-Wasser. Distillire dieses in einer Blase herüber, man muß sich aber in acht nehmen, damit auf die letzte kein weißlicht Wasser, welches man Phlegma nennet, dazu kommt, hebe dieses auf zum folgenden Gebrauch:

Nimm ausgescheelte Pfirsigkern, bittere Mandeln jedes 1. viertel Pfund, frische Küh-Milch ein gut Maaß. Stosse die Mandeln und Pfirsigkern in einem Mörser zu einer Milch wohl unter einander, hernach durch ein Tuch gepreßt, und ein halb Pfund gestossenen Zucker dazu gethan, und unter den vorbeschriebenen Pfirsigblätter-Brandtewein gemischt, etliche Tage unter einander stehen lassen, daß es klar wird, auch wohl durch ein Lösch-Papier gegossen; ist ein delicater Liqueur.

Orangen-Aquavit, sonst auch Aqua Naphæ genannt, zu machen.

Nimm Spiritus Vini, Brunn-wasser, jedes 1. Maaß, frische Semmelkrumen 6. Pfennige. Dieses fein sauber distilirt, daß auf die letzte kein Wasser mit

dazu laufe. Hernach nimm vom besten Orangen-Wasser 1. Maaß, feinen Zucker ein Pfund. Den Zucker fein klar zerstossen und kalt unter das Wasser gethan, und denn den über Semmel distilirten Spiritum auch dazu, und wohl unter einander gerüttelt.

Kirsch-Brandtewein oder Rataphia genannt.

Nimm ohngefehr zwey bis drey Metzen schwartze Kirschen, stosse sie in einem steinern Mörsel klein, setze sie zwey Tage in Keller, daß sich der Saft fein absondert, hernach den Saft durch ein Tuch ausgepreßt, und die zurückgebliebenen Hülsen und Kern in eine Blase gethan, vier bis fünf Kannen Frantz-Brandtewein darauf gegossen, und herüber ohne Wasser distilirt, hernach nimm diesen überdistilirten Spiritus 2. Kannen, Kirsch-Saft eine Kanne, oder auch etwas mehr, Zucker zuvor fein klein gestossen und in Saft geweicht, ein Pfund. Mische es wohl unter einander, so ist es fertig.

Zimmt-Wasser.

Nimm Zimmet zwölf Loth klein gestossen. Diesen über Nacht in ein Nösel Spiritus Vini und fünf Kannen Wein eingeweicht, hernach distilirt so lange, als es starck schmecket, nachdem ein halb Pfund gestossenen Zucker kalt darunter gemischt.

NB. Es muß vom besten Zimmt seyn. Es kan auch die Helfte oder ein Viertheil genommen werden, wenn man nicht so viel auf einmal haben will.

Zucker-Brandtewein.

Nehmet 3. bis 4. Pfund Poudre Thomas, groben Melis-Lumpen- oder andern schlechten Zucker, solvirt ihn in 18. Pfund laulicht Wasser, schüttet etliche Löffel voll gute Bier-Hefen dazu, lasset es in einem mäßig warmen Orte in einem eichenen etwas grossen Fäßgen gähren, bis es einen weinsäuerlichen Geruch bekommt, und die Blasen sich setzen, welches ohngefehr in 3. bis 4. Tagen geschiehet, alsdenn distiliret es, wie gewöhnlich, und rectificiret den Spiritum übern Helm. Auf solche Art kan man auch Honig-Brandtewein verfertigen.

Londner Bitter-Wasser.

Entzianwurtzel ein und ein halb Pfund, Fieberklee, Tausendgülden-Kraut jedes ein viertel Pfund, kleine frische aber noch unreine Pommerantzen vier Loth, maceriret alles gröblich zerschnitten in 12. Pfund Brandtewein, und distiliret es; man kan es roth färben. Es dienet insbesondere dem schwachen Magen, vor die Würme, und kan auch bey abwechselnden Fiebern, wenn der Leib zuvor gehöriger massen geräumet worden, ziemliche Dienste thun.

D. Jungkens Carminativ- oder Blehungs-Tropfen.

Calmus-Wurtzel, Angelicke, Zittwer, Galgand, jedes 2. Loth, Krausemüntzen-Kraut 2. Hände voll, Römische Camillen eine Hand voll, Anis, Fenchelsaamen,

Digitized by Google

men, Liebstöckelsaamen, jedes ein halb Loth, das Gelbe von Pommerantzen-Schalen vier Loth, von Citronen-Schalen 2. Loth, Zimmet 3. Quentgen, Cardemomen, Muscatenblüt, jedes ein halb Loth, Nelcken ein Quentlein, stosset alles zu Pulver, und feuchtet es mit süssen Salpeter-Geist an, nachdem giesset Anies- und Wacholder-Brandtewein, jedes anderthalb Pfund drauf, und digeriret es etliche Tage. Sie treibet die Blehungen sehr starck.

Ejusdem Mutter- und Miltz-Essentz.

Nehmet Essentz von Schaf-Karbe, Schackerille, jedes ein viertel Pfund, und Tinctura antimonii acris ein halb Pfund, mischet sie unter einander, gebet davon bey Mutter- oder Miltz-Wehe 30. bis 40. Tropfen in Thee oder Mutterkraut-Wasser.

Aqua Carminativa, oder Colicken- und Wind-Wasser.

Nehmet Römische Camillen sechs Hände voll, die äusserste Schale von Pommerantzen 4. und eine halbe Hand voll, Wermuth eine Hand voll, Tausendgüldenkraut, Fieberklee, Poley, Wohlgemuth, eine halbe Hand voll, Dillensaamen vier Loth, Anies, Fenchel, Kümmel zwey Loth, Cardobenedicten-Saamen ein halb Loth, Mariendistel-Saamen anderthalb Loth, zerschneidet und zerstosset alles, und maceriret es 8. Tage in 8. Pfund Brandtewein, und distilirets.

Pommerantzen-Essentz.

Die jungen grünen Pommerantzen, so gar häufig abzufallen pflegen, genommen, und in Viertel-Theile zerschnitten, alsdenn auf 2. Hände voll ein Maaß Spiritus Vini oder Frantzbrandtewein gegossen, es 14. Tage an der Sonnen oder warmen Ofen stehen lassen, alle Tage herum geschüttelt, alsdenn zum Gebrauch hingesetzt.

Andere Pommerantzen-Essentz zu machen.

Nimm truckne Pommerantzen-Schalen, woraus das inwendige Weisse geschnitten, ein viertel Pfund, schneide sie gantz klein und gieß ein gut Nösel Spiritum Vini darauf, laß es etliche Tage in gelinder Wärme stehen, hernach durchgeseigt, so ist sie fertig.

Mastix-Wasser.

Nimm Zimmt 2. Loth, grosse Cardemomen in Schalen, Negelein, Muscatennüsse, jedes ein halb Loth, gemeinen Mastix 4. Loth. Diese Species geschnitten und gestossen, mit 2. Maaß Spiritus Vini, und 2. Maaß Wassers distiliret, hernach mit 3. Viertel Pfund Zucker, welcher vorher in 3. Nösel Wasser aufgekocht ist, abgesüst.

Cardemomen-Aquavit.

Nimm Cardemomen in Schalen 2. Loth, Negelein anderthalb Quentlein, Zimmt ein halb Loth, Citronen-Schaalen ein Loth. Dieses zusammen klein gestossen,

stossen, mit anderthalb Maaß Spiritus Vini und so viel Wasser distilirt, hernach mit anderthalb Viertel Zucker, welcher vorher in einem Maaß Brunnen-Wasser abgekocht worden, abgesüst.

Krausemüntzen-Aquavit.

Nimm frische oder truckne Krausemüntze vier Hände voll, guten Kornbrandtewein drey Maaß, dieses zusammen distilirt, hernach mit drey Viertel oder ein halb Pfund Zucker, welcher in einem Maaß Wasser aufgekocht, gemischt und abgesüst.

Will man es grün haben, so thut man eine Hand voll Bärenklau-Kraut hinein, so wird es schön grün.

Sellerie-Aquavit.

Sellerie-Wurtzeln, frische mit dem Kraut, 4. Hände voll, Sellerie-Saamen 4. Loth. Dieses zusammen geschnitten und gestossen, vier Kannen guten Brandtewein darauf gegossen, und distilirt, nachdem mit drey viertel Pfund Zucker, welcher in einer guten Kanne Brunnen-Wasser aufgekocht worden, abgesüst.

Coffee-Brandtewein.

Nehmet vier Pfund Zucker, löset ihn im Brunnen-Wasser auf, kochet und schaumet ihn, rühret dazu ein Pfund gebrannte und gemahlne Coffee-Bohnen, lassets mit einander gähren, und distiliret es, rectificiret den Spiritum abermal ein halb Pfund dergleichen Bohnen, wenn ihr ihn etliche Tage vorher in einer wohl verbundenen Flasche maceriret. Mit der Chocolade kan auf eben diese Art verfahren werden.

Citronen-Aquavit zu färben.

Nimmt man eine Citrone und ein Stückgen Zucker, reibet solches auf die Citrone, davon der Zucker gelb wird, dieses schabet man ab, und reibet weiter, bis die gantze Citronen-Schale abgerieben ist, diesen Zucker hernach in den Citronen-Aquavit gethan, giebt eine schöne Farbe, Geruch und Geschmack.

Der Teutsche Thee.

Nimm Ehrenpreiß, Gunreben, Huflattich, Betonicä, jedes anderthalbe Hand voll, Waldmeister, weissen Mohn-Saamen, jedes zwey Loth, Römischen Nestel-Saamen zwey Loth, kleine Rosinen 8. Loth, Süßholtz 4. Loth, Anies drey Loth. Solches zerschnitten und vermischt davon eine gute Hand voll zu einem Maaß Wasser genommen, wohl gesotten und warm getruncken.

Ein bewährtes Augen-Wasser, so vielen Leuten geholfen.

Rosen-Wasser, Augentrost-Wasser, Scheelkraut-Wasser, Nachtschatten-Wasser, Fenchel-Wasser, Seeblumen-Wasser, Weinreben-Wasser: Diese Wasser jedes ein Seidel alle zusammen gegossen, und einen grossen Rockenen

Laib Brod genommen, so heiß, wie es aus dem Ofen kommt, denselben von einander gebrochen, die Mollen also heraus genommen, in einen Brennkolben gethan, die Wasser alsdenn alle auf die heissen Mollen gegossen, hernach im Sand oder Balneo Mariæ gesetzt, und distilirt wie ein anders Wasser, so ist es recht.

NB. Dieses Wasser in grossen Schmertzen der Augen gebraucht, auch vor die blöden Augen, so höret der Schmertz auf, und die Augen werden davon gantz erfrischt, es fehle in Summa denen Augen immer was nur seyn kan, so ist dis Wasser davor gut, so mans alsbald braucht, und hilft ohnfehlbar, ein Tüchlein darinne naß gemacht, und darüber gelegt, das muß aber oft geschehen, man kan auch ein wenig Campher darein thun.

Roßmarin- oder Ungerisches-Wasser.

Nimm ein Pfund gute frische Roßmarin, beitze diese nebst einer Hand voll solcher Blüte in 3. oder 4. Kannen guten Brandtewein, laß solchen herüber gehen, gieß diese wieder auf frische Roßmarin, so viel dich bedünckt genung zu seyn, und laß ihn nochmals herüber gehen, und bewahre es zum Gebrauch. Es ist ein herrlich und stärckendes Wasser zum anriechen und anstreichen auf den Wirbel des Haupts, die Schläfe und Nacken in vielen Zufällen.

Ein guter Balsam.

Nimm gut Lavendel-Oel 6. Tropfen, Majoran-Oel 3. Tropfen, Rauten-Oel 2. Tropfen, Agtstein-Oel 1. oder 2. Tropfen, ausgepreßt Muscaten-Oel 1. und ein halb Quentlein. Mische alles wohl unter einander, und behalte es zum Gebrauch.

Ein herrlich Pommerantzen-Blüt-Wasser.

Nimm zwey gute Hände voll, verstehe, was du mit zwey Händen fassen und halten kanst, Pommerantzen-Blüten, beitze es ohngefehr in einer Kanne Wein, und thue darzu eine Kanne Rosen- und eine Kanne frisches Brunnen-Wasser, laß es mit einem Loth gelb Sandelholtz herüber gehen, wird ein herrlich und wohlriechendes Wasser.

Eßig zu brauen.

Von zwey Tonnen Maltz braue drey Tonnen Eßig, wenn die Würtze abgelencket ist, wie ander Bier, ohne daß kein Hopfen dazu kommt, gieß es in eine Kufen, darinnen es gähren soll, nimm ein groß Stück Sauerteig, knete es mit ein gut Theil Saltz durch, und eine Hand voll Fett, binde es in ein Tuch, henge es in Eßig, man kan auch ein paar Hände voll gedürrte braune Nelcken in den Sauerteig thun, etliche Johannes-Beeren wirf in die Kufen, Rosinen-Stengel, geschröckelte Erbsen, drey Loth gantzen Brasilien-Pfeffer, oder andern Pfeffer, geröstet Brod, etliche Stücke unbenützten Stahl glüend gemacht, und hinein geworfen, es muß erstlich ausgegähret haben, ehe man dieses obige hinein thut, es muß etwas warm gestellet

 werden,

Digitized by Google

werden, denn fest zugebunden, und mit Heu bestopfet, wenn er ein 14. Tage gestanden, kan man wohl einmal zusehen, ob es sauer genung, wo nicht, muß es geschwinde wieder zugebunden werden, hernacher, wenn er sauer genung, so muß er in Tonnen gefasset werden, mit dem Barm, ohne das Brod, Rosinen-Stengel und Sauerteig kan man heraus nehmen.

Marggrafen-Pulver vor den bösen Zufall zu gebrauchen.

Nimm Pöonienwurtz, so im Zunehmen des Monds vor Aufgang der Sonnen gegraben, mit Gold, 1. Loth, Eichenmispel, Elfenbein geschabt, und zu klarem Pulver gestossen, Elendsklauen, gebrannt Elfenbein, gebrannt Hirschhorn, die Spitzen, rothe Corallen, weisse Corallen, präparirte Perlen, von jeder Sorte ein halb Quentlein. Obige Stücke müssen alle auf das subtileste abgerieben und zu Pulver gemacht seyn, auch alles wohl unter einander gemischt, sodann auf einen saubern Bogen weiß Papier gethan, 20. Blat fein geschlagene Goldblätter darunter geschnitten und vermischt, hebe es auf zum Gebrauch.

Roth Edelgestein-Pulver.

Nimm rothen Armenischen Bolum 1. Loth, gerechte gesiegelte Erden 3. Loth, Hyacinthen-Stein, Saphir-Stein, Rubin-Stein, Smaragt-Stein, von jeden ein halb Loth, präparirte Perlen 3. Quentlein, Elfenbein gebrannt, Elfenbein geschabt, jedes ein Quentlein, rothe Corallen, präparirt, 2. Quentlein, weisse Corallen, präparirt, 2. Quentlein, Tormentillwurtz-Pulver, Gemsenwurtz-Pulver, weiß Diptanwurtz-Pulver, jedes ein Quentlein, Hirschhorn ohne Feuer präparirt, 1. und 1. viertel Quentlein, weiß Sandelholtz, 15. Pfefferkorn schwer, Citronenschaalen, gepülvert, 23. Pfefferkorn schwer, Campher ein halb Quentlein. Diese Stücke alle auf das allerzarteste gepülvert und wohl unter einander gemischt, 12. bis 15. feine Goldblättgen darunter gethan, hebe solches auf zum Gebrauch. Einem Kinde von einem Jahr kan 12. Pfefferkörner schwer auf einmal, einem Kinde von 6. bis 7. Jahren 15. bis 20. Pfefferkorn schwer gegeben werden, einer erwachsenen und grossen Person ein halb Quentlein oder 30. Pfefferkörner schwer, in Wasser oder auch Bier; ist zwar vielen gut, besonders vor die Seuche oder bösen Wesen.

Kinder-Balsam.

Nimm Muscatennüsse 2. Loth, Nelcken, Zimmt, Ingwer, Cubeben, Paradiskörner, Zittwer, jedes 1. Loth, Muscatenblumen 3. Quentlein, Galgant ein und ein viertel Quentlein, Safran, vom besten, ein halb Quentlein, Nelckenblumen, Lindenblüten, jedes 3. und ein halb Loth, Lavendelblumen, Salbeyblätter, Kümmel- und Fenchelkraut, jedes ein und ein halb Loth, Krausemüntz, Bethonien-Wurtzel, Bethonien-Körner, Eichenmispel, jedes 2. Loth, die Mollen vom Brod, so warm und weich ist, 12. Loth. Zerstosse obige Species, und mische es mit dem

Brod,

Brod, beitze diese, oder weiche solche 24. Stunden in einer Kanne oder Maaß guten Wein, oder auch Spanischen Wein an einem warmen Ort, thue darzu: Borragen-Wasser 9. Loth, Mayblumen-Wasser 8. Loth, Erdbeer-Wasser, 8. Loth, Rosen-Wasser 4. Loth. Distilire dis alles mit gemachen und gutem Feuer, und heb solches auf zum Gebrauch. Man kan es auch mit etwas Zucker versüssen, damit es desto lieblicher wird.

Herrn D. Langens Schlag-Wasser.

Nimm Mayenblumen 12. Hände voll, Lavendelblüth 2. Loth, Roßmarin- und Storchs-Blumen, jedes 1. Loth, Zimmt, vom besten, 6. Quentlein, Muscatennüsse, 1. Loth, langen Pfeffer, Cubeben, jedes 2. Quentlein, Eichenmispel, Bethonienwurtzel, Diptamwurtzel, jedes 1. Loth. Dieses alles gröblicht zerschnitten, in ein und ein halb Maaß oder Kanne des besten Weins gethan, 8. Tage stehen lassen, distilire es alsdann, ist ein herrlich Mittel vor Schlagflüsse.

Vor die Gallen ein bewährt Remedium.

Man nimmt ein halb Quentl. Rhabarbar, kleine Rosinlein geschwellt, einen grossen Löffel voll, geust darüber ein Rettich- oder frisch Rosen-Wasser, was vor eins beliebt, und lästs in einem kleinen Häfelein Tag und Nacht weichen, so viel, daß ein Trinckglas voll davon wird, doch muß alles ehevor geschnitten werden, die Rhabarbara und auch die Rosinlein, hernach deckt mans fest zu, setzt es zum Feuer, und lästs einen Sud thun, denn zwingt mans durch ein saubres Tüchlein, und hernach in solchen Saft eine Messerspitze Weinstein-Saltz gemischt, und davon ein vier Löffel voll kalt oder warm, wie man es thun kan, ausgetruncken, die Woche zweymal, es führt die Galle aus, und benimmt alles Reissen der Glieder.

Ein gutes Magen-Pulver.

Nimm Senesblätter 6. Loth, weissen Ingwer 4. Loth, Zimmt, Liquiritzenholtz, Anies, jedes 1. Loth, Negelein, ein Quentlein, Rhabarbara, 1. halb Loth, Cremor. Tart. 4. Loth. Stoß alle benannte Species zusammen, und laß sie durchsieben, davon alle Morgen eine Messerspitze voll gebraucht, reiniget die Brust, führet auch aus die Phlegma, stärckt den Athen, befördert den Urin, laxirt den Leib gelinde, und präservirt vor den Durchlauf oder rothen Ruhr.

Vor Frauenzimmer.

Man nimmt gut Rosen- oder Pommerantzenblüt-Wasser, thut schönen frischen und weissen Sperma Ceti darinnen abtreiben, so viel man meynt, daß vonnöthen ist, in diese Massa legt man ein reines und zartes weisses Tüchlein, läst es etliche Tage weichen und peitzen, bis es die Ingredientien wohl an sich gezogen hat; dieses schlägt man des Nachts übers Angesicht, und zwar wäscht man sich wohl mit ab, es macht eine klare und subtile Haut, man kan auch sodann den präparirten Talc mit gebrauchen.

Ein gut Zahn-Pulver.

Nimm gestossenen Bimstein 2. Loth, von weissen Fischbein 3. Quentlein rothe präparirte Corallen 1. Quentlein, gestossene Veilgenwurtz ein Loth. Mische dieses alles unter einander in einem Mörsel, thue hernach 4. Tropfen Rosen-Oel und drey Tropfen Nelcken-Oel dazu, mische es wohl unter einander, und behalt es zum Gebrauch; man kan es auch mit ein wenig Bisem und Zibeth von 2. oder 3. Gran wohlriechend machen.

Gold-Pillen aus der Barbarie.

Nimm Zittwer, Anacardes, Aloes-Holtz, Mumie, Muscatenblumen, Gewürtznegel, Cubeben, Muscatennüß, Orientalischen Safran, Senesblätter feinen Turbith, von jeden 10. Gran, gute Rhabarbara 2. Drachma, und zwey und einen halben Scrupel, Aloes Succotrina 3. Drachma, alles zu Pulver gerieben, mit Rosen oder Veilgen-Saft eine Massa daraus gemacht, und davon Pillen in der Grösse einer Erbse formirt.

Gebrauch dieser edlen und sehr bewährten Pillen.

Diese Pillen kan man allezeit nach jedes Belieben klein und groß brauchen, eine halbe Stunde vor oder nach der Abendmahlzeit, oder zu Mittage, seynd gut vor den Magen, conserviren selbigen, und präcipitiren die auffsteigende Dämpfe, so sonsten das Kopfweh verursachen, sie laxiren gelind, und ohn einige Gewalt oder Angreifung der Natur, machen auch nicht die allergeringste Alteration im Magen oder sonst einige Incommodität, gemeiniglich nimmt man davon 1. bis 4. oder 5. in was man beliebet, der rechte Gebrauch ist aber, daß man deren im Anfang des Frühlings und Herbsts, den ersten Tag eine, den andern zwey, den dritten drey, den vierdten viere, den fünften fünfe nimmt, so purgiren sie den Leib mit solcher Gemächlichkeit, als sonsten nicht leicht eine Medicin, ohne Angreifung der Natur, zu thun pfleget, und conserviren vor viel Kranckheiten, zumal, da man sich nach Befinden des Jahrs hindurch öfters eines bedienet, sie hindern auch bey mehrern den Schmertzen des Podagra, wie solches experimentiret worden, sonderlich, wenn man sie gleich bey Anfang des Podagrä gebrauchet. Sie führen auch die Galle gemächlich aus, dienen gut vor die Augen, machen den Kopf gantz leicht, stärcken und erhalten die Glieder, treiben böse Feuchtigkeit aus, absonderlich bey denen, die fetter Complexion sind. Erhalten die Zähne vor der Fäulung, vertreiben den übelriechenden Athem, verursachen gute Ruh und Schlaf ꝛc. NB. Es ist das Special-Conservativ des Herrn General-Feld-Marschalls von Tüngen, und ist um grossen Werth von ihm überkommen worden.

Aquavitä zu färben.

Nebst dem Geschmack, auch das Gesichte zu ergötzen, und durch Farben eine Belustigung zu machen, können sie etwas rothen Sandel, oder Rosenflor, oder

oder getrocknete Heidelbeere in ein Tüchlein gebunden, hinein hencken, nach Belieben hell und dunckelroth, mit Lackmuß violet, mit Safran und gelben Sandelholtz gelbe, mit Krausemüntze oder Creutzbeer-Saft, oder Bärenklau-Kraut grün färben.

Ein vortrefflich Kinder- oder Mutter-Pulver.

Braune Bethonien ein Loth, grosse Violwurtzeln ein halb Loth, Eichenmispel ein Quentlein, Haselstauden-Mispel 1. Quentlein, Terra Sigillata 1. Quent. Elendsklau ein Quentl. gebrannt Hirschhorn 1. Quentl. weissen Zuckerkand 3. Loth. Mischet alles durch einander, zu einem Pulver gestossen und durchgesiebt, denen Kindern in Mutter-Milch eine kleine Messerspitze voll gegeben, doch ist es mit des Kindes Alter zu vermehren. Wenn es eine schwangere Frau in 8. bis 14. Tagen etliche Wochen vor der Geburts-Zeit nimmt, wird die Frucht nicht leicht das Fraiß bekommen. Denen Kindern groß und klein ist es gut vor das Fraiß, dienet auch in hitzigen Fiebern, Flecken, rothen und weissen Friesel, auch in Blattern und andern gifftigen Kranckheiten, da es den Gift vom Hertzen treibet.

Ein vortrefflich Kinder-Pulver.

Ein unvergleichlich gutes Kinder-Hertz-Pulver, davon zur Zeit der Noth alle 4. Stunden einen halben Scrupel zu geben, Ihro Röm. Kayserl. Majest. Caroli VI. Gemahlin, bey Geburt ihrer Itzigen, der Ungarischen Königin Majestät zum Gebrauch zugesandt.

Rec. Rad. Pœon. mar. Sem. ej. visc. quern. Gran. hum. ppt. Lapid. Canc. ppt. Crystall. mont. ppt. Mater. perlar. Cinnab. nativ. ppt. an Drachm. j. Corall. rubr. ppt. Hyacinth. ppt. an Drachm. ß. Mosch. gr. v. fol. Aur. gr. xij. M. F. pulv.

Weiber-Aquavitä zu bereiten.

Nimm Zimmet 3. Loth, Nelcken 1. Loth, Cubeben 1. Loth, Paradiskörner 1. Loth, Macisblumen 1. Loth, Ingwer 1. Loth, Cardemomen 1. Loth, Galgant 4. Scrupel, langen Pfeffer 4. Scrupel, Zittwer ein und ein halb Loth. Zerstoß es klein, und thue ferner dazu geschnittene Salbey und Krausemüntze, jedes eine halbe Hand voll, gieß darauf anderthalb Maaß Wein, setze es an einen etwas warmen Ort, jedoch daß der Wein daselbst nicht sauer werde, 8. Tage, rühre es täglich um, denn distilire es so lange, bis dasselbe keinen Geschmack hat.

Gebrauch.

Ist einem Weibe die Mutter unreine und erkaltet, die trincke dieses Wassers 14. Tage Morgens und Abends, jedes mal einen Löffel voll, es treibet alles Böse aus, machet die Mutter starck und fruchtbar. Ein schwanger Weib trincke dieses Wassers, wenn sie über die Helfte ist, des Morgens zu Zeiten einen Löffel voll bis zu der Geburth, das verzehret alle böse Feuchtigkeit, so bey dem Kinde ist,

stärcket die Mutter und Kind trefflich, und so etwan die Mutter erschrickt, sich erzürnet, fället oder stösset, so nehme sie alsobald dieses Weiber-Aquavits einen Löffel voll, so schadet es ihr nichts.

Hertz-Carfunckel zu machen.

Nimm Roßmarinblüth, Violenblümlein, Borragenblumen, jedes 1. Loth. Majoran, Lavendelkraut, Creutzsalbey, Scabiosen und Cardobenedict, jedes ein und ein halb Loth, Muscatennüsse, Muscatenblüte, Nelcken, Zimmet, Cardemomen, Paradiskörner, Cubeben, Galgant, Wacholderbeer, Eichenmispel, Häselnmispel, und geschälte Päonienkörner, jedes 2. Quentlein. Diese Stücke zerstoß und zerhacke, gieß darauf Malvasier oder in dessen Ermangelung nur guten alten Wein, Erdbeerwasser, Rossenwasser und Lavendelwasser, von jedem ein Maaß, setze es an einen etwas warmen Ort 12. Tage lang, rühre es täglich einmal um, und distilire es alsdann so lange, bis die Kraft gantz heraus kömmt.

Gebrauch.

Dis Wasser hat diese Kraft: So ein Mensch hart verwundet wird, so gieb ihm alsobald des Wassers 3. Löffel voll zu trincken, daß erhält die Kräfte, und wehret dem Schlage, der Ohnmacht und der schwehren Noth, und giebet grosse Stärcke: Es mag auch allezeit wider den Schlag gebraucht werden. Im grossen Hunger soll der Mensch oft zu Tag und Nacht davon einen Löffel voll gebrauchen, auch damit das Haupt und die Puls-Adern schmieren, das erhält den Menschen bey seiner Kraft. Ist auch vor schwangere und kreyssende Weiber gut, befördert die Geburth. Wenn ein Weib die Mutterbeschwerungen bekömmt, so netze sie einen Schwamm mit diesem Wasser, und lege denselben in den Schooß, so wird dieselbe hierdurch Hülfe bekommen.

Ein vortrefflich Wasser wider die Pest.

Nimm Meisterwurtzel, Zittwer, Galgant, jedes 2. Quentlein, Angellicken-Wurtzel 2. Loth, Gewürtznelcken 1. Quentlein, Diptam 1. Loth, Scordien- und Roßmarin-Blumen, jedes eine Hand voll, Goldblumen, so viel als man zwischen drey Fingern halten kan, Wacholderbeeren 2. Loth, guten Theriac 3. Loth, Midrithat 2. Loth, Campher 6. Quentlein. Zerstoß und zerschneide die Wurtzeln, Blumen und andere Dinge gröblicht klein, thue es zusammen in einen gläsernen Kolben, jedoch also, daß derselbe nicht gantz voll werde und dadurch zerspringe, hernach gieß ein Maaß oder Pfund Brandtewein darüber, und laß es etliche Tage stehen, und distilire es denn in einem Marienbad fein mählig, so lange, bis es keinen Geschmack mehr hat, alsdenn thue den Campher und ein Quentlein Safran-Extract hinein, und setze es hin zum Gebrauch.

Es ist ein herrliches Pest-Wasser, und fast nicht mit Golde zu bezahlen, indem viel hundert Menschen mit göttlicher Hülfe durch dieses Wasser conservirt worden.

worden. Die Dosis einer grossen Person einen Löffel voll mit Scordien- Cardobenedicten- oder einem andern Wasser eingegeben, Jüngeren halbe Löffel oder weniger, rc.

Ein vortrefflich zertheilendes Brust-Oel.

Wenn sich Wasser auf der Brust gesetzet, so nehme man früh, nachmittags und Abends 6. bis 7. Tropfen in beliebigem vehiculo von folgendem Oel.

Nimm frisch Mandel-Oel zwey Quentlein, Campher ein halb Quentlein, Schwefel-Balsam mit Terpentin-Oel gemacht, funfzehn Tropfen. Mische es zusammen.

Hier ist nun nicht zu zweifeln, daß, was bereits gemeldet, eine gnugsame Anweisung zum Distilliren gegeben sey, aber um der Einfältigen willen will ich nochmals den gantzen Proceß wiederholen, und melden, worzu ein jedes Wasser, so auf diese Art, wie das Rosen-Wasser gemacht wird, zur Gesundheit kan angewendet werden.

Rosen-Wasser zu machen.

Nimm frische noch nicht getrocknete, leibfarbene, rothe, weisse, oder gar wilde, oder Brach-Rosen, so viel als du wilt, zupfe sie ab, daß nur bloß die Blätter gehackt auf einem höltzern Bret, ziemlich klein, alsdenn besprenge sie ein wenig mit Küchen-Saltz, und trucke sie mit den Händen fein feste in einen genugsamen verglasurten Topf, decke sie zu und setze sie in Keller, bis sie gantz gelbe werden, und einen weinigten Geruch überkommen, welches manchmal erst in 14. Tagen, oder wohl noch später geschiehet, doch müsset ihr wohl acht geben, daß sie nicht schwartz und stinckend werden oder gar verfaulen. Nehmet denn von diesen fermentirten Rosen 3. Pfund, thut sie in die Brenn-Blase, giesset 8. Kannen reines Wasser darauf, und distiliret es, bis die Helfte herab gelaufen. Wollet ihr das Wasser sehr kräftig haben, so nehmet alsdenn von diesen fermentirten Rosen drey andere Pfund, und distiliret dieses Wasser noch einmal; solte es im Anfang nicht starck genug riechen, so verbindet es nur wohl, und setzet es einige Wochen in einen frischen Keller, je älter es wird, je kräftiger muß es riechen. Auf diese Art kan man es auch mit andern wohlriechenden Blumen und Kräutern, als Hollunderblüt, Lindenblüt, Melissen und Quäntelraute auf vorhergegangene Fermentation machen, auch so gar mit trockenen Kräutern, hacket sie klein, befeuchtet sie mit ihrem eigenen Wasser, lasset es über Nacht stehen, daß sich das Wasser recht einziehen kan, und durch starckes Trucken muß heraus gepresset werden, spreget ein wenig Saltz darauf, das Gefässe, worein ihr diesen Pappe thut, mit etwas Sauerteig beschmieret, oder Schicht-weise kleine Pillen von Sauerteig einer Erbsen groß darzwischen

geleget, und nachdem es einige Zeit im Keller gestanden und sauer riechet, so kan es distiliret werden, es giebet einen kräftigen Geruch.

Damit ihr aber auch die Kräfte einiger distilirten Wasser, die etwan auf dem Lande, wo keine Apothecken vorhanden, in eurer eigenen Haus-Apothecke euch zuzulegen Lust habet, so sind folgende Kräuter unter gewisse Classen zu setzen, und in folgenden Zufällen nützlich zu appliciren.

Zum Haupte.

Quändel- Nußlaub- Citronen- Melisse- und Majoran-Wasser.

Zum Augen.

Augentrost- Fenchelkraut- Schellkraut- und weiß Rosen-Wasser, ungesaltzen.

Zur Brust.

Fenchelsamen- Huflattig- Ehrenpreiß- und Ysop-Wasser.

Zum Magen.

Wermuth- Tausendgüldenkraut- Pfirsiglaub- und Krausemüntzen-Wasser.

Zur Mutter.

Poley-Stabwurtzel-Adorn- und Meder-Wasser.

Zur Beförderung der Monats-Zeit.

Roßmarin-Erdrauch-Beyfuß- und Sadelbaum-Wasser.

Den Harn zu treiben.

Jüdenkirschen- und Petersilien-Wasser.

Wider Gift.

Rauten- Liebstöckel- und Salbey-Wasser.

Bey Fiebern.

Cardobenedicten- Lachenknoblauch- Fieberklee- Hollunderblüt- und Lindenblüt-Wasser.

Wider starcke Hitze.

Erdbeeren- und Buchampfer-Wasser.

Bey Ohnmachten und Entkräftungen.

Schwartz Kirch- Borragen- Benedictenwurtzel- Zimmet-Wasser.

Bey Blehungen.

Wacholder- Kümmel- Anissamen- und Pomerantzenblüt-Wasser.

Aeusserlich zum Waschen vor Finnen und Flecken des Angesichts.

Weißwurtzel- allerley Blumen- Bohnenblüt- und weiß Lilien-Wasser.

Alle diese Wasser können bey vorfallenden Zufällen etliche Löffel voll auf einmal bequem gebraucht, oder die verordnete Artzeneyen darinne eingegeben, auch zu Juleppen präpariret werden.

Dippelii Wund-Balsam.

Nehmet frisches Pfennigkraut, Schafgarbe, Betonien, spitzigen Wegerich, Eichenblätter, Körbelkraut, Osterlucey, jedes 2. Hände voll, Bibenellkraut, Wollkraut, Hauslauch, Fettehenne, Sanickel, Ingrün, jedes drey Hände voll. Die Kräuter müssen alle frisch seyn, hacket und stosset dieselben in einem steinern Mörsel klein, presset den Saft aus, nehmet so viel als desselben ist, Wein-Eßig dazu, und eine Hand voll Stein- und Küchen-Saltz, treibet den Spiritum aus einem niedrigen Kolben in der Sand-Capelle bis zur Truckne über. Dieser Geist thut in einer frischen Wunde alles, was man nur verlangen kan. Es ist zwar nicht zu leugnen, daß er anfangs, wenn er mit Corpi aufgelegt oder eingespritzet wird, erschrecklich beisset, es sind aber vortreffliche Curen damit gemachet worden.

Scheidewasser zu machen.

Nehmet Vitriol, der zu weissen Pulver zerfallen ist, und Salpeter, jedes ein Pfund oder mehr, doch eines so viel als des andern, und treibet es durch vorgeschlagenes Wasser in den Ballon, wie bekannt, durch den Reverberir-Ofen. Das Scheidewasser könnet ihr nach Belieben rectificiren. Wenn ihr dieses Scheidewasser in einer eisernen Retorte bereitet, so habt ihr nicht nöthig, dasselbe erst vor dem Gebrauch zu füllen.

Ameisen-Spiritus.

Fanget in den Sommer-Monathen eine ziemliche Anzahl von den kleinen rothen Ameisen, giesset so viel rectificirten Brandtewein darauf, als nöthig ist, sie völlig zu bedecken, und einen Finger hoch drüber zu stehen, digerirt sie etliche Tage und distiliret den Geist im Kolben herüber, welchen ihr, wenns beliebig, über frische Ameisen, nach vorhergegangener Digestion, cohibiren könnet. Die Ameisen aber könnet ihr gantz leichte also fangen: Nehmet eine flache Schüssel oder Topf, beschmieret sie inwendig ein klein wenig mit Honig, reisset einen Ameisen-Haufen von einander, stürtzet die Schüssel umgekehret darauf, daß ihr gleichsam den zerstörten Ameisen-Haufen damit zudecket, so werden in wenig Minuten die Ameisen hinein kriechen, die ihr mit einer Feder in einen andern Topf kehren müsset, worinnen etwan Weingeist ist, solchergestalt wird euch leichte seyn, eure Jagd zum öftern zu wiederholen, bis ihr solches kriechendes Wild in genugsamer Menge habet. Die Kräfte dieses Ameisen-Geistes werden sehr gerühmet in Glieder-Schmertzen, sie stärcken die Nerven, und machen Begierde zum Venus-Spiel, ja so gar, wenn

 denen

denen Bücherschreibern zu glauben, Courage, weswegen dieser Geist auch denen Soldaten anzupreisen.

Courage-Wasser.

Nehmet vom vorigen Ameisen-Spiritus, welcher dreymal über frische Ameisen cohibiret worden, 8. Pfund, Melissenkraut 3. Hände voll, das Gelbe von Citronschalen, Zimmet, jedes 2. Loth, Nelcken 1. Loth, Cardemomen, Cubeben, jedes 1. und ein halb Loth, Zittwer 4 Loth, Mastix, Storax, Benzoes, jedes drey Loth. Digeriret es acht Tage, und distiliret es in dem Helm, leget Bisam zehn Gran darzu, es stärcket das Gedächtniß und die Nerven, soll zur Erregung der Venus, vornemlich aber Courage und Hertzhaftigkeit machen. Man kan es versuchen.

Gold-Tinctur.

Nehmet feine Gold-Blätter vom Goldschläger ein halb Quentgen, reibet sie in einem steinern Mörsel so lange, bis sie ein braunes Pulver werden, auf dieses Pulver giesset 2. Loth Salmiacgeist, worinnen ihr etwas Salpeter oder Küchensaltz schmeltzen lassen, und digeriret es 8. Tage, so werdet ihr eine hochgelbe Tinctur erhalten. Sie wird alles das thun, was man von einer Gold-Tinctur, sie mag sonst zugerichtet seyn wie sie will, verlangen kan. Denn diejenigen, so vorgeben, das Gold so fliessend zu machen, daß man es trincken kan, finden eben so wenigen Glauben, als die Goldmacher selber.

Elixir Proprietatis mit Rhabarber.

Nehmet Aloe 4. Loth, Myrrhen 2. Loth, Safran 1. Loth, Rhabarber sechs Loth, Weinstein-Saltz, oder Potasche, 1. Loth. Giesset zwey bis drey Pfund Sect oder Allicanten-Wein, oder einen andern süssen Wein darauf, lasset es acht Tage digeriren, seiget es ab, und brauchet es in nöthigen Zufällen 60. bis 100. Tropfen.

Wacholder-Elixir.

Nehmet rechte reife Wacholderbeeren zwey Pfund, weisse Bibenellwurtzel, Lorbeeren, jedes ein Pfund. Giesset acht bis zehn Pfund guten Brandtewein darüber, maceriret es acht Tage, und distiliret den Spiritum in der Blase herab, wie gewöhnlich, nehmet nachher auf ein Pfund Spiritus sechs Loth gekochten Wacholdersaft, und 2. Loth Zuckerkand, und löset beydes in Spiritu auf, vermittelst achttägiger Digestion, es treibet Schweiß, und ist ein gutes Haus-Medicament auf dem Lande bey abwechselnden Fiebern, sechzig bis achtzig Tropfen zu gebrauchen.

Hällisches Miltz-Elixir.

Nehmet ein Loth Purgier-Extract, giesset 4. bis 5. Loth Mixtura simplex ohne Campher darauf, digeriret es bis der Extract vergangen, sie laxiret, und thut in Miltz-

Miltz-Beschwerungen, Gelbsucht, und allerhand innerlichen Verstopfungen der Leber und des Gekröses gute Dienste, sechzig bis achtzig Tropfen, nebst sehr vielen Thee darauf getruncken.

Essentia Lignorum, oder Holtz-Essentz.

Frantzosenholtz 6. Loth, rothen und gelben Sandel, jedes 2. Loth, Sassafraß 2. Loth, Aloesholtz, Rosenholtz, Wacholderholtz, jedes 2. Loth, Chinawurtzel zwey Loth. Raspelt die Höltzer oder schneidet sie zu kleinen Spähnen, befeuchtet sie mit Liquor nitri fixi, und lasset sie über Nacht stehen, giesset genugsamen alcalischen Brandtewein darauf, daß er drey Finger hoch drüber gehe, und digeriret es so lange, bis eine danckelrothe Essentz daraus geworden. Sie reiniget das Blut und die Lympha ist in der Krätze und allen fliessenden Schäden, wie auch Venerischen Kranckheiten gut zu gebrauchen.

Glieder-Wasser.

Man nehme Odermenge, Salbey, Augentrost, Schlagkräuter, Gamanderle, Roßmarin, Melissen, jedes eine Hand voll, Ebereiß, 2. Hände voll, Wacholderbeere, 4. Loth, Spica, Frantzosenholtz, Sassafras, jedes 2. Loth, Bibergeil 1. Loth. Dieses alles klein zerschnitten und gröblicht zerstossen, in 6. Kannen Brandtewein etliche Tage eingeweichet, und hernach abgezogen. Dieses Wasser ist vortrefflich in Reissen und Lähmungen der Glieder, in harten Geschwulsten und Beulen, wenn man sich gestossen, gefallen oder geschlagen ist, und in vielen äusserlichen Zufällen, wenn man darinnen ein Tüchlein netzet, und solches etwas laulicht über den schmertzhaften und beschädigten Ort leget, oder auch selbige damit öfters bestreichet. Es kan solches auch bey Verrenckungen, ja im Podagra und Chiragra mit grossem Nutzen gebraucht werden.

Ein gut Wasser wider den Scorbut.

Man nimmt Tamariscen-Rinden, Erlen-Rinden, Capern-Wurtzel-Rinden, jedes 2. Loth, Engelsüß-Wurtzel, Entianwurtzel, Alantwurtzel, Aaronswurtzel, jedes 1. Loth, Citronschalen 3. Loth, guten beissenden Rettich 1. Pfund, Gamanderle, Cardobenedicten, Wermuth, Wasserklee, Erdrauch, jedes eine Hand voll, Senffsaamen, Löffelkrautsaamen, Brunnkreßsaamen, jedes 1. Loth, Anis, 2. Loth, Coriander 2. Loth. Zerschneide und stosse alles gröblicht, giesse darauf vier Maaß guten Wein, und laß es etliche Tage weichen, hernach thue es in eine Blase, und giesse noch 2. Maaß Wasser dazu, und ziehe es ab. Von diesem Wasser kan man täglich ein paar mal etliche Theeschälgen voll trincken, es reiniget das Geblüthe vortrefflich.

Wasser wider den Stein.

Man nimmt Harstrangwurtzel, Altheäwurtzel, groß Klettenwurtzel, Petersilgenwurtzel, Süßholtz, jedes 3. Loth, Pfirschkern, Kirschkern, Hanbuttenkern, je-

des anderthalb Loth, Anis 2. Loth, Fenchel 2. Loth, Melotenblumen, Wullkrautblumen, Chamillenblumen, Steinbrechblumen, jedes eine halbe Hand voll, Spitzwegerichkraut, Erdbeerkraut, Löffelkraut, jedes eine Hand voll. Zerschneid und stoß alles gröblich, und weich es etliche Tage ein in 4. Maaß guten Brandtewein, hernach gieß noch vier Maaß guten Wein darzu, und zeuch es ab. Wenn man die Steinschmertzen würcklich hat, kan man von diesem Wasser täglich 4. mal ein paar Theeköpgen voll auf einmal trincken. Ausser dem Paroxismo aber täglich nur 2. mal solches thun, sich zu präserviren.

Kayser Carls des V. Haupt-Wasser.

Man nimmt der schärfsten Zimmetrinde, Paradiskörner, Cardemomen, jedes 2. Loth, Muscatennüsse, Muscatenblumen, Cubeben, jedes 2. Loth, Rosen, Nelcken, Mayenblumen jedes 2. Hände voll, Melissen, Majoran, Rosmarin, Salbey, Lavendelblüten, jedes 3. Hände voll. Alles gröblicht geschnitten und gestossen einige Tage in fünf Maaß Brandtewein weichen lassen und hernach abgezogen.

Das Nürnbergische Cordial- oder Hertz-Wasser.

Man nimmt rothe Rosenblüten, Borragenblüthen, Ochsenzungenblüten, Veilchenblüten, rothe Nelckenblüten, jedes zwey Loth, Borragensaamen 1. Loth, Melissensaamen 1. Loth, Nelcken, Zimmt, Zittwer, jedes 1. Loth, Tormentillwurtzel, Schwartzwurtzel, Schwalbenwurtzel, jedes 2. Loth, Gemsenwurtzel, Violenwurtzel, jedes anderthalb Loth, Sauerampfersaamen 1. Loth, Basiliensaamen 1. Loth, Pommerantzenschalen 4. Loth, Citronschalen 8. Loth. Zerschneidet und stößt dieses alles gröblicht, giesset darauf Zimmt- und Rosen-Wasser, jedes ein Maaß, läßt es etliche Tage stehen, und wenn mans abziehen will, so gießt man noch fünf Maaß Brunnen-Wasser darzu, und distiliret es. In dieses Wasser werden Tüchlein genetzet und auf das Hertz äusserlich geleget, oder auf die Pulse und Schläfe gebunden, es stärcket vortrefflich, und kan man es in Kopfschmertzen, Ohnmachten und Schlagflüssen gebrauchen.

Wasser, eine schöne und klare Haut zu machen.

Man nimmt Semmelkrumen 4. Loth, thut selbige in ein Pfund Ziegenmilch, und läst sie ein paar Tage weichen. Alsdenn nimmt man weiter: Mastix, Weyrauch, weiß Sandelholtz, jedes 1. Loth, Borrax 1. Quentlein, Campher 1. Quentlein. Zerstößt solches alles gröblicht, mischt es unter einander, und thut es in einen gläsernen Kolben, schüttet darzu die eingeweichte Semmel mit der Ziegenmilch, und giesset noch darzu Lindenblütwasser, weiß Liljenwasser, Hollunderblütwasser, Bohnenblütwasser, jedes ein Nösel. Ziehet es mit gelindem Feuer ab, und braucht es alsdenn, das Angesicht und die Hände damit zu waschen.

Ein gut Augen-Wasser.

Man nehme präparirten Entian, klar geriebenen Mastix ein halb Quentl. präparirten Agtstein ein halb Quentlein, Campher ein halb Quentlein. Reibe alles wohl durch einander, thue es in ein Glas und giesse darauf Schwalbenkrautwasser, Fenchelwasser, Augentrostwasser, Ringelblumenwasser, jedes 2. Loth. Schüttelt es wohl durch einander, und bestreichet damit die Augen, oder man giest ein wenig davon auf ein Tüchlein, legt es beym schlafen gehen auf die Augen. Es ist dieses Wasser ein vortreffliches Mittel vor rothe oder triefende Augen, wie auch wider andere Zufälle derselben.

Pest-Eßig.

Man nehme Tormentillwurtzel, Angelicawurtzel, Zittwerwurtzel, Baldrianwurtzel, jedes 1. Loth, Raute, Cordobenedicten, Tachknoblauch, jedes eine halbe Hand voll, Rosenblätter eine Hand voll, Citronschalen 1. Loth, Myrrhen ein Loth, Campher ein Quentlein. Zerstosse und zerschneide alles klein, giesse darüber eine gnugsame Quantität Eßig und laß es darauf stehen, bis es wohl erweichet, und ausgezogen ist, alsdenn kan man es abgiessen und durch ein Tuch seigen.

Gute Räucher-Kertzel zu machen.

Man nimmt Laudanum, Storack, Weyrauch, jedes 4. Loth, Agtstein drey Loth, Thymianrinden 2. Loth, rothe Rosen 2. Hände voll. Dieses alles zu einem kleinen Pulver gestossen. Alsdenn mischet man in einem eisernen oder meßingenen Mörsel darunter klar gestossene Kohlen von Lindenholtz, 3. Pfund, und reibet es wohl unter einander. Hierauf nimmt man ein paar Loth Tragant, stößt selbigen klein, giesset warm Wasser darauf, rühret selbiges öfters um, daß es so dick als ein Kleister wird, mit diesem stösset man die obigen Species so lange durch einander, bis es wie ein Teig wird, formiret alsdenn die Räucher-Kertzel so groß man will, und läst sie in gelinder Wärme trucknen.

Ein gut Räucher-Pulver.

Man nimmt Gummi Benzoii 3. Loth, Storax 1. Loth, Zimmet 1. Loth, Nelcken ein halb Loth, Rosenblüte 3. Quentlein, Lavendel 3. Quentlein, Mastix 1. Loth, Weyrauch 1. Loth. Dieses alles schneidet und stößt man gröblicht und mischt es unter einander. Wenn man es brauchen will, so streuet man davon ein wenig auf glüende Kohlen.

Ein gut Räucher-Pulver in Pest-Zeiten.

Man nimmt Tylle, Wermuth-Knospen, Beyfuß, jedes 2. Hände voll, Sadelbaum, eine Hand voll, Haselwurtzel 1. Loth, schwartzen Kümmel ein Loth, Agtstein, Wacholderbeeren, Lorbeern, geraspelt Bockshorn jedes 4. Loth. Dieses alles gröblicht zerschnitten und gestossen, wohl durch einander gemischet, und auf

Kohlen

Kohlen gestreuet, wenn man es brauchen will. Man kan auch das Vieh in mancherley Zufällen damit beräuchern.

Ofen-Massa.

Man nimmt Storax 2. Loth, Benzoij 4. Loth, S. Laudarii 3. Loth. Stößt und reibet es unter einander zu einem klaren Pulver, thut es in einen etwas warm gemachten Mörsel und mischet darunter distilirt Rosenholtzöl, Citronöl, jedes 20. Tropfen, Nelckenöl, Majoranöl, jedes 6. Tropfen, schwartzen Indianischen Balsam 1. Loth. Stösset alles wohl durch einander, daß es zu einem Teige werde, alsdenn formiret man daraus, weil es noch weich ist, kleine Stückgen, etwa eines kleinen Fingers lang und dicke, wenn man sie an einen warmen Ofen reibet, so riechet es durch das gantze Zimmer.

Eine köstliche und wohlriechende Seife.

Man nimmt Venetianische oder auch andere gute reine Seife 4. Pfund, schabet selbige klein, besprenget sie wohl mit guten Rosen-und Lavendel-Wasser, und lässet sie in einem irrdenen verglasurten Geschirre ein paar Tage wohl zugedecket stehen. Hernach nimmt man Violwurtzel 4. Loth, Nelcken 1. Loth, Lavendelblüte, Benzoij, Storax, jedes 2. Loth. Stösset es zu einem klaren Pulver, mischt es durch einander, und knetet es mit den Händen, oder stösset es in einem Mörsel wohl durch einander, und thut noch weiter darzu ausgepreßt Muscatenöl 1. halb Loth, distilirt Rosenholtz-Oel, zwantzig Tropfen, Citron-Oel dreyßig Tropfen. Knetet oder stößt es nochmalen wohl durch einander, und formirt alsdenn daraus Kugeln, so groß man will.

Eine gute Seife zu aufgesprungenen Händen.

Man nimmt Gerstenmehl, weiß Bohnenmehl, Linsenmehl, jedes ein halb Loth, Stärckenmehl 1. Loth, Bleyweiß, 2. Loth, pulverisirte Chamillen, Violwurtz, Alantwurtz, Tragant, jedes 1. halb Loth. Mischet dieses alles wohl durch einander, und menget es unter ein halb Pfund geschabte Venetianische Seife, formiret daraus Kugeln, so groß man will.

Eine gute Pomade.

Man nimmt sechs schöne wohlriechende Borsdorfer Aepfel, zerschneidet sie klein mit den Schalen, und kochet sie wohl bey gelindem Feuer in 2. Pfund reinem Schweine-Schmaltz, seiget und drücket es hernach durch ein Tuch in einen Zinnern Napf, und gießt unter beständigem Umrühren mit einer höltzernen Reibekeule etliche Loth gut Rosen-und Zimmet-Wasser, wie auch Rosenholtz-und Citron-Oel, von jeden 12. Tropfen hinein, hernach rühret man folgende Species, welche aber sehr klar gestossen seyn müssen, vollends hinein; als Zimmet 2. Loth, Nelcken 1. Loth, Storax, Benzoij, jedes anderthalb Loth, Campher 1. Quentlein. Wenn man das Rosen-und Zimmt-Wasser nebst den andern Sachen einrühren will, so

muß das Schmaltz schon ziemlicher massen erkaltet seyn, jedoch so, daß es noch etwas warm und nicht heiß ist.

Ein guter Haar-Pouder.

Man nimmt von der feinsten Stärcke 2. Pfund, stösset selbige klar, und siebet sie durch ein Haar-Sieb. Hernach reibet man darunter klar gestossene Violwurtzel 4. Loth, runde Cypperwurtzel 2. Loth, distilirt Rosen-Oel 12. Tropfen, Lavendel-Oel 6. Tropfen.

Ein wohlriechendes Pulver in die Kleider oder Wäsche zu streuen.

Man nimmt schwartzen Kümmel 1. Loth, Roßmarinblüth 2. Loth, Lavendelblüth 2. Loth, Spicanarden 2. Loth, G. Laudani, Storax, jedes 1. Loth, Moschi 6. Gran, Ambr. 10. Gran. Stösset solches gröblicht und mischet es unter einander. Man kan dieses Pulver entweder in die Wäsche und Kleider streuen, oder in Säckgen nähen und darzwischen legen.

Ein gut Pulver, das Blut zu stillen.

Man nimmt präparirten Blutstein, Drachenblut, gebrannten Vitriol, gebrannte Alaun, jedes 4. Loth, Armenischen Bolus, ungelöschten Kalck, Täschelkraut, jedes 8. Loth. Dieses alles klar gestossen, und wohl zusammen gemischt.

Ein bewährt Pulver wider die rothe Ruhr und allerhand Bauchflüsse.

Man nimmt Tormentillwurtzel 6. Loth, Muscatnüsse 3. Loth, präparirten Armenischen Bolus, präparirt Hirschhorn, jedes 1. Loth, Pommerantzenschaalen 2. Loth, Zittwer 1. Loth. Dieses alles klar gestossen und wohl untereinander gemischt. Von diesem Pulver giebt man einer erwachsenen Person des Tages etlichemal ein halb Quentlein. Jüngern Leuten aber und Kindern nach Proportion des Alters.

Ein approbates Stein-Pulver.

Man nehme Hanostrangwurtzel, Sonnen-Hirsche, jedes 1. Loth, gekochten Terpentin ein halb Loth, Fenchelsaamen, Petersilgensaamen, jedes 3. Quentlein, Zuckerkand 4. Loth. Stosset alles klein und mischt es unter einander. Eine erwachsene Person nimmt hiervon ein halb Quentgen, eine jüngere aber nach Proportion des Alters.

Ein gut Tinten-Pulver.

Man nimmt Türckische Galläpfel 4. Pfund, Römischen Vitriol 2. Pfund, Arabischen Gummi 1. Pfund, Alaun ein halb Pfund. Zerschneidet und zerstöst es gröblicht, und mischt es unter einander.

Ein vortrefflich Fieber-Pulver.

Man nimmt Cardobenedicten-Kraut, Lachenknobloch, jedes 2. Loth, Entianwurtzel, Galgantwurtzel, präparirte Perlenmutter, präparirte Krebs-Augen, Wermuthsaltz, Calmus, jedes ein Loth. Stost es klar und mischet es unter einander. Man nimmt hiervon ein halb Quentgen ein, nemlich eine erwachsene Person, eine jüngere aber nach Proportion des Alters.

Oel von Rosen oder weissen Liljen zu machen.

Man nimmt entweder rothe Rosen oder weisse Liljenblätter 1. Pfund, kochet selbige in 3. Pfund frischen reinen Baum-Oel gar gelinde, bis die Blätter anfangen, welck oder dürre zu werden. Hernach giest und prest man es durch ein Tuch und hebt es auf zum Gebrauch. Man kan auch diese Blätter in ein Glas thun, Baum-Oel darauf giessen, und selbiges in die Sonne oder auf einen warmen Ofen setzen. Aber das vorhergehende gekochte ist viel besser und kräftiger. Diese Oele thun in Erweichung harter Beulen und Geschwulsten, absonderlich aber, wo man sich verbrandt oder gestossen hat, auch in Heilung frischer Wunden gar gute und grosse Dienste. Nach dieser Art kan man auch noch vielerley dergleichen Oele machen, als: Von Johannisblumen, Wullkrautblumen, Chamillen, Raute und dergleichen.

Eine gute Brand-Salbe.

Man nimmt 1. Pfund Baum-Oel, darinnen läst man 4. Loth gelb Wachs bey gelindem Feuer zergehen, und rühret darein Mennige 2. Loth, Weyrauch, Myrrhen, jedes 1. Loth, klar gestossen, hernach Hirsch-Inselt, Lein-Oel, jedes 4. Loth darzu gethan, alles wohl unter einander gerühret, so lange bis es kalt worden.

Eine gute Heil- oder Wund-Salbe.

Man nimmt Wachs ein halb Pfund, Rosen-Oel zwey Pfund. Läßt dieses bey gelindem Feuer zergehen, hernach thut man hinein Terpentin ein viertel Pfund, Hartz ein halb Pfund. Rühret alles wohl durch einander, und wenn es recht zergangen ist, so nimmt man es vom Feuer ab, und wenn es etwas kühle worden, so rühret man ferner hinein pulverisirten Mastix, pulverisirten Weyrauch, jedes 4. Loth. Rühret solches so lange, bis es gantz kalt worden. Diese Salbe kan man zu allerhand Wunden und Verletzungen gebrauchen, sie heilet und reiniget die Wunden vortrefflich.

Eine Salbe wider die Krätze.

Man nimmt klar pulverisirten weissen Weinstein acht Loth, pulverisirten Schwefel 10. Loth, pulverisirte Lorbeern 6. Loth. Mischet alles unter einander. Hernach zerläst man über gelindem Feuer 4. Pfund ungesaltzene Butter, rühret obige

obige Pulver, wenn die Butter ein wenig erkaltet ist, hinein, zuletzt thut man hinzu Spic. Oel 2. Loth, und rührets so lange, bis es vollends erkaltet ist.

Eine Salbe wider die Krätze der Pferde.

Man nimmt grauen Schwefel 12. Loth, Allaun 5. Loth, Grünspan 2. Loth, Vitriol 6. Loth, Küchensaltz 8. Loth, solches stosset klar und mischet es wohl durch einander. Hernach zerläßt man 3. bis 4. Pfund Schweine-Schmaltz, wenn es zergangen, hebt man es vom Feuer ab, und läst es ein wenig erkalten, alsdenn rühret man vorhergehende Pulver hinein, auf die letzt aber Lorbeer-Oel 12. Loth dazu, und rühret fort, bis es völlig erkaltet ist.

Eine Salbe vor Läuse und Ungezieffer.

Man nimmt Läuse-Körner 2. Loth, weisse Niesewurtzel, Lorbeern 6. Loth. Stösset solches klar, mischt es unter einander. Hernach zerläst man drey Pfund Schweine-Schmaltz, wenn es zergangen, hebet man es vom Feuer, lästs ein wenig erkalten, und rühret hinein 4. Loth Lorbeer-Oel, wie auch obige Pulver, rühret es so lange, bis es ziemlich doch nicht gantz erkaltet ist, thut endlich noch 4. Loth Quecksilber darzu, und rührets, bis es vollends kalt worden ist.

Ein gut Pflaster zu alten Schäden.

Man nimmt Rosen-Oel, oder auch Baum-Oel 1. Pfund, läst darinnen ein viertel Pfund gelb Wachs und vier Loth Terpentin gelinde zergehen, hebet es alsdenn vom Feuer, und rühret nachfolgende klar gestossene Ingredientien hinein: als Bleyweiß, weissen Nichts, jedes 2. Loth, Silberglöthe 4. Loth, Mennige, Mastix, Weyrauch gebrannten Allaun, jedes 2. Loth, Campher 1. Loth, und rührets so lange bis es kalt geworden.

Ein Pflaster zu frischen Wunden.

Man nimmt Wachs 1. Pfund, Baum-Oel ein viertel Pfund, Terpentin, 4. Loth. Läst solches bey einem gelinden Feuer wohl zergehen, und wenn man es vom Feuer abgenommen, so rührt man hinein klar gestossene Wallwurtz, Schafgarbe, Weyrauch, jedes 2. Loth, Minium 4. Loth, Armenischen Bolus 2. Loth, und läst es unter stets währendem Umrühren erkalten.

Ein gut Magen-Pflaster.

Man nimmt ein Pfund Wachs, gekocht Rauten-Oel ein viertel Pfund, läst es mit einander bey einem gelinden Feuer zergehen, hebet es davon wieder ab, wenn es zergangen ist, und rühret hinein klar gestossenen Mastix, Nelcken, Muscatennüß, jedes 1. Loth, Krausemüntze, Lorbeern, Coriander, Kümmel, jedes anderthalb Loth, Calmus 2. Loth. Man muß es beständig umrühren bis es völlig kalt worden.

Dieses ist ein vortrefflich Pflaster in Ueblichkeit und Erbrechen des Magens, bey starckem Purgieren, in Erkältung des Magens und allen andern Zufällen desselben.

Ein vortrefflicher Schnupf-Toback oder Haupt-Pulver.

Man nimmt Mayenblumen, Viol-Wurtzel, jedes 2. Loth, Majoran, Bethonien, jedes 1. Loth, Niesenwurtzel, Cubeben, jedes 1. Quentlein, Tobacksblätter 4. Loth. Dieses alles klar gestossen und zusammen gemischt, hernach distilirt Anis- und Nelcken-Oel, jedes 4. Tropfen darunter gerieben.

Ein guter Fluß- und Rauch-Toback.

Man nimmt gute Tobacksblätter 1. Pfund, Violwurtzel 3. Loth, Lavendelblüte, Rosenblüte, Ringelblumen, Kornblumen, jedes eine Hand voll, Roßmarin, Bethonica, jedes anderthalb Hände voll, Cubeben, Cardemomen, jedes ein halb Loth, Sassafras-Holtz, Fenchel, jedes 1. Loth. Dieses alles zerschneidet und stöst man gröblicht, und mischt es wohl unter einander.

Ein gut Pulver vors Vieh.

Man nimmt Alantwurtzel 6. Loth, weissen Diptam, Liebstöckelwurtzel, jedes 3. Loth, Tormentillwurtzel, Oster-Luceywurtzel, Baldrianwurtzel, Angelicawurtzel, jedes 2. Loth, Lungenkraut 6. Hände voll, Scabiosenkraut 4. Hände voll, Lorbeern, gemein Saltz, jedes 1. Pfund. Dieses alles klein gestossen und unter einander gemischt. Von diesem Pulver giebt man einem Pferde, Ochsen oder Kuh 2. Loth, einem Schweine, nachdem es groß, ein gantzes oder halbes Loth; einem Schaaf aber ein halb Loth, in Wasser, Eßig, oder unters Futter gemenget, auf einmal ein, und zwar in allerley Kranckheiten und Zufällen des Viehes. Des Tages 1. 2. auch wol 3. mal, nachdem es die Nothdurft erfordert.

So viel wird hoffentlich genug seyn, von der Distilir-Kunst, vor kleine Haushaltungen, oder vor diejenigen, so in Städten oder auf dem Lande wohnen, wo weder ein Medicus oder Apothecke vorhanden. Will jemand etwas weiter davon nachlesen, so ist vor einigen Jahren Herrn D. Gottfried Heinrich Burchardi, Med. Practici zu Breßlau, wohl eingerichtete Distilir-Kunst, wobey auch einige Kupferstiche heraus kommen, davon man weitere Nachricht finden kan. Zur Erkenntniß der Kranckheiten und heilsamer Recepte, ist D. Forbigers vernünftiger Medicus in der Phisiologie, Pathologie und Praxi, nach Stahlischer Methode eingerichtet, nachzulesen, so etwa 7. oder 8. Groschen kostet, und sehr deutlichen und aufrichtigen Unterricht giebet.

Weilen aber dieser nützliche und heilsame Auszug von der Distilir-Kunst nicht nur vor Krancke, sondern auch zur erlaubten Ergötzlichkeit und Erquickung, so wol zur Erhaltung der Gesundheit, als Conservation vor befürchtende Anfälle, geschrieben, zu einem guten Tranck auch wol ein guter Bissen vonnöthen, die Confecturen aber bey diesem Geträncke am wenigsten schaden, so wollen wir auch sonderlich dem in dieser süssen Wissenschaft sich geschäftig beweisenden Frauenzimmer eine Nachricht vom Coffee-Geträncke und dessen rechter Zubereitung, hernach aber von Confecturen, Einmachen der grünen und dürren Früchte, als denen kräftigsten Zucker-Pommerantzen, Mandel-Brod, Leb- und Pfeffer-Kuchen, auch allerley Torten und Butter-Gebackens, und wie es in grossen als kleinem Maaß zu bereiten ist, hersetzen. Machen also den Anfang von dem jetzo üblichen Coffee-Geträncke, und zwar:

I.

Vom Coffee-Brennen.

1.

Müssen alle Schalen, Staub und Steinchen heraus gelesen werden; denn die Schalen verderben den Geschmack, der Staub verzehret das Oel, und die Steine verderben die Coffee-Mühlen; zugeschweigen, daß öfters Mineralia, als Auripigment, Antimonium, auch Kalck und Grünspan darunter ist, so nicht gut zu nehmen.

2. Die in denen Schalen annoch verschlossene, und wie Lorbeern aussehende Bohnen sind zu öfnen, und der Kern heraus zu nehmen mit einem Messer oder mit den Zähnen. Durchs Ausklopfen werden mehrentheils die innern Bohnen zermalmet und folglich verlohren.

3. In einer runden Maschine, so herum gedrehet werden kan, ist das Brennen zu verrichten, auch muß darein keine Luft kommen, noch höckerig oder uneben darinnen seyn, als woran sich sonst die Coffee-Bohnen hängen, stille liegen, zu Pulver verbrennen, und die nächst anliegende auch anstecken, oder ihnen wenigstens das Oel aussaugen können.

4. Solche Maschine muß so geschwinde herum gedrehet werden, als der Pulß schlägt, oder eine kleine Minute lang ist, damit die Bohnen gleichsam in stetigem Fliegen von der Hitze durchgangen werden können, und keine an dem heissen Eisen lange zu liegen komme.

5. Daher alles Brennen in blechernen Pfannen auch in solchen Maschinen, die man über brennendem Feuer hin und her wendet, nichts taugt, massen bey denen offenen Pfannen alle Kraft, Oel und Geruch wegrauchet, und nichts als ein

Caput mortuum (todte kraftlose Materie) übrig bleibet: Bey denen letzten aber, ob sie gleich zugemacht, ists doch eine pure Unmöglichkeit zu verhüten, daß nicht einige Bohnen zu lange ans Eisen rühren, und halb zu Kohlen werden solten.

6. Auch kan eine kleine Quantität Coffee-Bohnen einander nicht erwärmen, sondern eine jede muß sodann für sich unmittelbar vom Feuer erhitzt werden, welches ihr Oel nicht aufschliesset, sondern nur verzehret, daher alle in offenem Geschirr, oder in geringer Quantität gebratene Coffee-Bohnen niemals einen Glantz kriegen können, sondern sehen aus wie todt, blaß und ausgezehrt, und ob sie gleich dem Wasser eine braune Farbe geben, so kommt solches nur her von dem annoch unverbrennten inwendigen Theil der Bohnen; die auswendig schwartz gewordene nutzet dabey so viel als Kohlen-Staub, schwimmet auch stets in dem Schälchen herum, daß man des Zeuges viel mit einschlucket, und damit den Magen und die zarten Vasa, wodurch die Humores gehen müssen, verschleimet, wie bey Sectionibus oft befunden worden. Nach obiger Methode aber geniesset man eine jede Bohne gantz, und kan mit einer geringen Dosi mehr ausrichten, als sonst mit einer grössern.

7. Die Kohlen müssen gleich Anfangs alle eingeschüttet werden, so viel als man sufficient zu Absolvirung des gantzen Brandes erkennet, und welches man nach und nach aus Ubung lernen muß.

8. Inzwischen dienet zu einer unmaßgeblichen Information, daß zu Brennung eines Pfundes die Kohlen, wenn sie fein glüend und aller Orten gleich dichte an einander, 2. und einen halben Zoll tief über einander liegen mögen. Nimmt man weniger, so muß man gar zu lange leyren, und die Bohnen werden durch die lange anhaltende ob wol gelinde Wärme gantz ausgezehret, und verlieren alle Kraft. Nimmt man mehr, und temperirt die Hitze nicht geschicklich genug durch Oefnung oder Schliessung des untern Luftlochs, so gehets denen Bohnen wie einem Brod, so in allzujähe Hitze geschoben wird, da es von aussen verbrennet und inwendig rohe bleibt, das giebt dann einen Extract wie Kohlen und Erbsen miscirt.

9. Unter den Kohlen muß kein Brand seyn, der eine Holtzflamme giebt. Die Probe, ob man zu viel Kohlen eingelegt, ist, wenn eine lohe Gluth in die Höhe schläget an die runde Maschine, worinnen die Bohnen sind, so ist nöthig, das untere Luftloch eilig zuzumachen, daß die Flamme ein wenig ceßire, und nur eine temperirte Hitze bleibe. Werden aber alsdenn die Kohlen zu dunckel, so öffnet man das unterste Thürgen anfänglich einen Zoll, und dann nach Befinden weiter, zumal mitlerweile die Kohlen auch mehr und mehr abnehmen und zusammen fallen, daß sie keine Flamme in die Höhe schlagen können, folglich ist es besser ein wenig zu viel Kohlen anzulegen, als zu wenig, indem man die Regierung des Feuers

doch

doch am Zügel behalten kan, da hingegen durch Nachlegen todter Kohlen ein Prasseln verursachet wird, welches einen irre machet in der Observation, ob die Bohnen zu knacken anfangen, auch der Rauch von denen Bohnen und deren Geruch durch den Kohlen Dampf in Desordre geräth, daß er nicht wohl zu unterscheiden ist.

10. Wenn denn die Bohnen anfangen eintzeln zu knacken, so ist es ein Zeichen, daß sie nun aufquellen, und ihre äussere Haut sie nicht mehr bedecken kan, darum springen sie auf der gerathen Seiten, wo die Narbe, entzwey, und werden voller Risse und Spalten, dadurch gleichsam nach Art des dürren Erdreichs zu verstehen gebend, daß sie nunmehro beginnen in den Stand zu kommen, daß sie sich nach andern Wasser sehnen, nachdem ihr eigenes von der Hitze verzehret ist. Die Pori öfnen sich nunmehro inwendig wie Brod oder ein Stück Teig im Backofen, und sehen dunckelgelb aus, oder lichtbraun.

11. Wenn aber aus dem eintzeln Knacken ein Geprassel wird, so ist es Zeit mit der Maschine vom Feuer zu eilen.

12. Wer noch keine gnugsame Erfahrung hat, der thut wohl, daß er, wenn es zu starck geprasselt, einmal hinein gucke, und sehe, wie braun sie seyn, und ob nicht wenigstens einige ein wenig gläntzen: Thun sie das, so ist am sichersten, sie in einen gelben oder verzienten Kessel heraus zu schütten, ein wenig über einander zu häufen, und einen Bogen Schreibpapier darüber her zu breiten, daß sie auf einander gleichsam sieden, welches man auch hören kan. Druckpapier ziehet allzuviel Oel an sich. Gläntzen sie noch gar nicht, so kan man die Maschine mit den Bohnen ausser dem Feuer ein wenig schütteln, bis das Prasseln recht starck wird, und dann ausgeschüttet.

13. Dabey ist wohl zu observiren, daß man zuweilen mit einem Eisen, oder was man zur Hand hat, wann es nur rein ist, sie wohl und zwar hurtig durch einander menge, damit nicht die untersten brauner werden, als die obersten oder gar noch verbrennen.

14. In höltzerne Gefässe dürfen die Bohnen, wenn sie vom Feuer kommen, keinesweges geschüttet werden, das Oel schlupfet sonst alles ins Holtz, wie Bley auf der Capelle.

15. Vielweniger darf man sie auf Papier schütten, welches sich gar entzündet, und die nah anliegende Bohnen kohlicht machet, auch Papierstaub sich darunter menget.

16. Auch nicht in eiserne Kessel, die schwartz aussehen, denn da wird man durch die Couleur irre gemacht, und läst die Bohnen leicht schwartz werden, indem sie noch immer dem Augenschein zu lichte sind.

17. Wenn die gröste Hitze aus denen Bohnen heraus ist, welches dabey abzunehmen,

nehmen, wenn sie nicht mehr sieden oder zischen, sie auch beym Hineinblasen keinen starcken Dampf mehr geben, so kan man sie warm ins Gefässe thun, worinnen man sie verwahren will.

18. Und da ist am bequemsten eine blecherne Dose mit einem erhabenen Deckel, und noch a part sich hinein fügendem Blech, welches man auf die Bohnen legen kan, es seyn deren viel oder wenig, damit nicht die Luft viel daran kommen, das Oel angreifen, und übel riechend und schmeckend machen könne.

19. So oft frisch gebrannter Coffee in die Coffee-Trommel geschüttet werden soll, ist selbige mit einem reinen Tüchlein oder Lösch-Papier recht sauber auszuwischen, denn die wird allemal von den Coffee-Bohnen gantz fett, als wäre sie mit Speckschwarten geschmieret, und solche Fettigkeit wird mit der Zeit übelriechend, davon der gantze Coffee participiret, als welche durchs Brennen gantz porös und schwammicht wird, und alles an sich ziehet.

II.

Wie der Coffee zu pulverisiren.

Wenn selbiger nach der gemeinen Art in einem Mörsel gestossen wird, so gehet erst der beste Geruch in die Luft; darnach beym Durchsieben bleibet das Oleum und die meiste Fettigkeit im Siebe, so bekommt man das Caput mortuum, oder die leere Hülse fein unverfälscht, ohne daß etwa von dem am Siebe klebenden alten und von der Luft corrumpirten Oel das Coffee-Mehl einen abgeschmackten Geruch annimmt, und nun noch alberer schmeckt, als wenn es immediate aus dem Mörsel wäre in den Coffee-Kessel geschüttet worden.

III,

Von der Coffee-Mühlen.

1.

Solche muß oben gleich einem Becher seyn, daß eine jede Bohne, wenn auch noch so wenig aufgeschüttet wird, von selbst hinein falle, und nicht erst mit der Hand nachgeschoben werden dürfe.

2. Der Coffee muß darinnen so klein gemahlen werden können, daß man mit den Fingern nichts sandiges mehr fühlen kan; denn was nicht recht zu Mehl wird, das kan auch nicht extrahiren, und dem Wasser seine Tinctur mittheilen, sondern bleibet inwendig trocken, und schwimmt hernach in den Schälchen herum, und kan sich nicht wohl auf den Boden setzen.

3. Da-

3. Daher muß die Coffee-Mühle mit Schrauben so accurat gestellet werden können, daß man gegen das Licht nur enge Löchergen am Rande, nicht aber einen gantz durchsichtigen Ring wahrnehmen könne.

4. Man hat nicht nöthig, den Coffee eher zu mahlen, als man ihn in den Kessel schütten will, so ist er noch einmal so kräftig.

IV.

Vom Coffee-Kessel.

1.

Dieser soll inwendig wohl verzinnet seyn, damit das Wasser nicht küpferlich schmecke, welches ungesund ist.

2. Wer alle Tage darinnen kochet, muß ihn alle drey Jahr, oder wenn das Zinn weg ist, wieder verzinnen lassen.

3. Das Ausscheuren darf nicht mit Sande geschehen, sondern es ist schon hinlänglich, wenn der Kessel jedesmal vor dem Kochen mit Wasser rein ausgespühlet, und das anhangende Dicke oder Oelichte mit einem Tüchlein sauber ausgewischet wird.

4. Rund soll er seyn, und unten nach dem Boden zu wieder enge, damit die Feces vom Coffee, wenn er gekocht ist, fein zusammen fallen, und durch das öftere Einschencken und Neigen nicht rege gemacht werden können; welches sonderlich zu geschehen pfleget bey Kesseln, die unten einen gleichen Boden haben, denn da fallen die Feces so breit als der Boden ist, und durch jede Bewegung beym Einschencken wird die gantze Fläche des Satzes zum wenigsten so viel erreget, daß sich etwas davon in die obere Revier erhebet, und mit ins Schälgen kömmt, daher immer ein Spühl-Pott zur Hand seyn muß, der eigentlich bey recht gebrannten und gekochten Coffee gar nicht nöthig ist.

Kommt in Kesseln mit geraden Boden der Coffee bald zu Ende, so kriegt man in allen Schälgen eine solche Dosin von Fecibus mit in den Leib, als wenn der Coffee vom ersten Schälgen an mittelmäßig trübe gewesen wäre, und ist eben, als wenn man aus dem Regen unter die Träufe tritt, damit man nicht naß werde, oder wenn man etwas klar abgiesset, und hernach die Hefen a part trincket.

5. Das Röhrgen muß so weit oben seyn, als möglich, damit, wenn ja beym Ausschencken die Feces ein wenig erreget worden, dennoch selbige nicht weit heraus laufen können; wie bey denen meisten Kesseln geschiehet, da die Röhre unten nächst am Fuß ist, daß die Feces allemal mit hinauslaufen, man thue so vorsichtig als man immer wolle, und gehet einem, als wann am Weinfaß der Hahn im untern Territorio der Hefen angesteckt ist, da auch der Geschickteste nichts klares zu Marckt brin-

bringen kan. In Thee- und Schocalade-Kannen mag die Röhre bis unten auf den Boden gehen, aber nicht also mit den Coffee-Kannen.

6. Der Deckel muß oben einen holen Henckel haben, damit man denselben mit der Hand oder einem jeden zur Hand seyenden Instrument oder Stück Holtz aufheben oder aufsetzen könne, ohne Besorgung, daß er einem ins Feuer oder in die Aschen falle, welches bey allen Knöpgen und andern Künsteleyen leicht zu geschehen pfleget. Will man sodann nicht länger trincken, so muß man erst den Deckel wieder von der Asche säubern.

7. Der Henckel des Kessels soll nach Proportion in der Peripherie so groß seyn als der gantze Kessel, auch von der Proportion, damit man denselben von der Seiten übers Feuer halten könne; ohne mit den Fingern daran zu stossen, selbige schwartz zu machen oder zu verbrennen.

8. Die Breite des Henckels mag ohngefehr ein Zoll seyn, damit das Halten von der Seiten auf bedürfenden Fall nicht zu mühsam sey, wenn der Coffee schon im Kessel ist, und man gern bald fertig seyn will. Ist der Henckel zu kurtz, und man hat nicht flugs eine Feuerzange zur Hand, so läuft das beste vom Coffee oben heraus, ehe man zu Hülfe kommen, hinein blasen, oder ein wenig kalt Wasser hinein schütten kan.

9. Auch muß der Deckel fein gemächlich auf- und zugemacht werden können, damit man allezeit, so oft man will, hinein sehen könne, ob der Coffee zu steigen anfängt, und nicht der gantze Kessel mit dem Deckel aufgehoben, und ins Feuer geworfen werde. Die Röhre und das Mundloch des Kessels müssen parallel seyn, keines höher als das andere; ist das Röhrgen niedriger als das Mundloch, so läuft der Coffee heraus, ehe man einschencket, ist es höher, so begiesset man den Tisch eher als das Schälgen.

V.

Vom Wasser zum Coffee.

I.

Regen- oder Schnee-Wasser extrahiret den Coffee am besten, wenn man es fein rein haben kan.

2. Auch kan sowol selbiges als ander Wasser melioritt werden, so man es Abends vorher abgekochet, des Nachts sich präcipitiren lässet, und des Morgens klar abgiesset, daß die Feces, so entweder Salpeter, oder Schleim, oder Leimen, zurücke bleiben. Solches erstere Abkochen thut man lieber in einem andern wohl verglasurten Gefäß als im Kessel, woraus man trincket, damit nicht der Kessel durch das viele Strapazieren das Zinn zu zeitig verliehre, das Wasser kupfericht, und

und durchs Abgiessen dessen zu wenig, und der Kessel gleichsam mit einem Weinstein inwendig überzogen werde.

3. Es kan nicht schaden, daß man alles Wasser fein recht ins Kochen und Sieden kommen läst, dann vom Feuer abhebet, die nach Willkühr destinirte Dosin Zucker hinein wirft, und wieder aufsieden läst. Wirft man den Zucker über dem Feuer in den Kessel, so schiesset das Wasser Hausen-weise oben heraus, ein Supplement aber mit kaltem Wasser wieder zu machen, giebt lauter Verlust, indem es solcher Gestalt gantz aus dem Kochen kommt.

4. Wird der Zucker also mit aufgesotten, so wird das Wasser durch und durch gleich süsse, und da kömmt solchergestalt vom Zucker eine Schärfe, daß es gleichsam eine extrahirte Lauge wird, und den Coffee noch einmal so gut aufschliesset, als wenn es das blosse Wasser allein thun muß.

5. Zugeschweigen, daß der beym Trincken in jedes Schälgen eingeworfene Zucker des Herumrührens ohnerachtet, sich doch meistens nach dem Boden sencket, und unten süsser als oben schmecket, ob gleich die starcke Persuasion oder Beredung, daß so viel Zucker darinnen sey als die Augen gesehen, alles versüsset.

6. Dennoch versiret bey der vorgeschlagenen Methode eine würckliche Zuckermenage, indem man mit dem allzeitigen Einwerfen ins Schälgen weit mehr consumiret; auch eine Coffeemenage, weil eine kleinere Portion Coffee solchergestalt extrahiret wird, und das Wasser tingiret.

VI.

Von der Dosi am Coffee und Zucker nach Proportion des Wassers.

I.

Hierinnen hat zwar ein jeder Freyheit zu thun nach seinem Belieben und Vermögen, doch ist zwey Loth Coffee zu einer Kanne Wasser schon genug, und kan der intendirte Zweck gar wohl erreicht werden.

2. Drey Loth thut aber keinen Schaden, zumal, wenn der Coffee nicht starck genug oder zuleicht gebrannt seyn solte.

3. Zucker wird allezeit in gedoppelter Dosi gegen den Coffee genommen, es wäre denn, daß viel Coffee zugleich gemacht würde, als 6. Loth Coffee darzu 9. Loth Zucker genung.

4. Wenn das jedesmalige Abwägen beschwerlich, mag man aus der Uebung sich ein gut Augenmaaß zulegen, oder ein gewiß Gefäß oder Coffee-Schälgen erwählen, darein so viel Coffee-Bohnen gehen, als das erlangte Gewicht austrägt,

trägt, und womit man die Coffee-Bohnen aus dem Magazin immediate einschöpfen könne.

5. Dadurch wird zugleich verhütet, daß nicht über dem Wägen auch das Oel an den Fingern, Löffel und in der Waagschale herum geschmieret wird, woran sich hernach der Staub fein fest hängen kan.

VII.

Wie der Coffee zu kochen.

1.

Schüttet man den Coffee in das über dem Feuer in vollem Sieden stehende Wasser, so lauft der Coffee alle oben wieder heraus, ehe das Wasser tingirt wird.

2. Läßt man den Kessel bey Einschüttung des Coffees noch am Feuer stehen, obgleich nur an der Seite, so hat das Schäumen kein Ende, und braucht viel Mühe, das Ueberlaufen zu verwehren, worüber mitlerweile die beste Kraft in die Luft gehet, indem mans nicht zudecken darf.

3. Demnach ist am rathsamsten, 1) den Kessel gantz vom Feuer und aller Hitze wegzuheben, 2) den Coffee hinein zu schütten, 3) ihn mit einem Löffel aus einander zu breiten, so viel nur die Oefnung des Kessels verstattet, solchen, 4) fest zuzudecken, bis der Coffee selbst Wasser gezogen, und durchaus befeuchtet ist, da dann die Spiritus vom Wasser gleichsam gefangen und gehalten werden. Da kan man erst die penetrante Kraft des Coffees wahrnehmen, wenn man inwendig die Nase darüber hält, ehe mit dem Löffel drein gestöhret wird, da es denn nach dem Umrühren augenblicklich einen andern Geruch von sich giebet.

4. Wenn denn der in den Kessel geschüttete Coffee über und über Wasser gezogen hat, so misciret man ihn durch den Löffel mit dem Wasser so lange, bis nichts mehr oben schwimmet.

5. Denn setzt man ihn wieder aufs Feuer, da denn Kohlfeuer, dabey kein Rauch und Dampf, am besten ist; denn sonst wird das Wasser bey Oefnung des Deckels rauchicht, und bringet die brennende Flamme den Coffee in allzugählings Aufbrudeln, daß er oben heraus fähret. Wie denn auch die meisten Speisen besser bey Kohl- als Flammen-Feuer werden.

6. Wenn er anfängt zu steigen, setzet man ihn neben das Feuer, drehet den Kessel etwa einmal herum, und suchet das Ueberlaufen zu verhindern, welches desto leichter, wenn man vor Einschüttung des Coffees, vom Wasser ein paar Schälgen ausgiesset, denn der Coffee steiget nicht in infinitum wie Potasche, sondern,

wenn es hoch kommt, etwa anderthalb Zoll, hat er so viel Platz über sich, so brauchet er weniger Vigilance zur Verhinderung des Ueberlaufens.

7. Wenn der Coffee eine Minute lang im Kochen ist, so hat er genug; denn giesset man das vorher in ein Schälgen ausgegossene Wasser wieder hinein, allen noch oben schwimmenden Schaum desto besser zu präcipitiren.

8. Lässet man ihn länger kochen, so schmecket er eckelhaft wie aufgewärmter Coffee; Denn wenn man consideriret, wie klein die Theilgen sind, nemlich wie Mehlstaub, so ist leicht zu begreifen, daß zum extrahiren keine lange Zeit nöthig sey, und nicht ungeschickt heraus komme, wenn auf den Coffee das mit Zucker gedachter massen abgekochte und noch siedende Wasser, gleich als auf Thee, gegossen, und hurtig unter einander gemischet würde, ohne solches weiter aufs Feuer zu bringen, die Quint-Essentz würde man doch geniessen, und weniger Staub in den Leib kriegen. Probatum est.

9. Ehe man zu trincken anfängt, lässet man den Kessel an dem Orte, wo er ausgetruncken werden soll, wenigstens so lange stille stehen, als man ein Schälgen zu trincken Zeit braucht, damit die Feces sich fein zu Boden setzen können. Widrigenfalls bekommt ein jeder in sein Schälgen so viel trübes und Dickes, als wenn es von der Neige wäre, und hat gleich Anfangs mit Schälgen ausspühlen was zu thun, ehe man weiter forttrincken kan. NB. Par Curiosité mag jemand nach Belieben die Sonne in das erste allzufrühzeitig eingeschenckte Schälgen scheinen lassen, so wird die gantze Consistence als Staub aussehen.

10. Der Kessel soll von rechtswegen an einem Orte stehen, der durch Anstossen nicht erschüttert werden könne, als wodurch er von neuem trübe wird; hieher gehören alle lahme Tische, die nicht wohl verkeilt sind, bey welchen Umständen der Kessel lieber an einem Haacken oben befestiget hangen mag, daß er den Tisch nicht berühre, auf welche Weise auch das letzte Schälgen klar bleibet: Den Kessel auf einen Stroh-Krantz gesetzt, kan man bequemlich richten hoch oder niedrig.

11. Uebrigens ist bekannt, daß der Coffee nicht in kalten Stuben zu trincken, noch gleich nach dem Trincken in die Luft zu gehen, auch kurtz vor oder nach Tische nicht dienlich sey.

12. Kalt gewordener Coffee wieder aufs Feuer oder gar ins Kochen gebracht, läst sich niemals klar trincken, sondern in allen Schälgen ist viel Dickes zu sehen, schmecket auch so alber, als wenn alter schon mehrmals aufgekochter, und wieder gedörrter Coffee hinein gethan wäre.

13. Will denn jemand kalt gewordenen Coffee wieder wärmen, so ist besser, wenn er ihn recht klar vom Satz abgiesset in ein ander Gefäß, und in demselben wieder warm werden oder kochen lässet.

14. Nun ist noch eins übrig; worinnen aber der Concipient dieser Anmer-

ckungen seine Unwissenheit selbst bekennen muß, ohnerachtet der in 12. jähriger Praxi mit vielen Kosten und Schaden acquirirter Scientz, nemlich etwas zu erfinden, so dem Coffee an Güte gleich komme, und doch nicht so theuer sey, wie man zwar mit gebrannten Weitzen, Gersten, bittern Mandeln, Ehrenpreiß, Thee rc. bereits einen Versuch gethan, aber nichts die Probe halten wollen.

Wann die Hochlöbliche Coffee-trinckende Gesellschaft einmal bey einer Assamblee die Frage aufs Tapet zu bringen und in beliebige Consideration zu ziehen geruhen wolte, in Regard, daß durch sothane treuliche Commentation allerhand Griffe, Cautelen und Vortheile ihrer Gesundheit ein ansehnliches Interesse zuwächset, so möchte noch mit der Zeit ein Fundus auszufinden seyn, wodurch diese Kunst noch weiter mit geringern Kosten excolirt und endlich zu einer rechten Perfection gebracht werden könte. Kessel und Schälgen sind nach geendigten Trincken gleich auszuspühlen, sonst läuft der Kessel inwendig so bald an, und die Schälgen kleben von dem Zucker an einander, daß man sie hernach oft mit Gewalt von einander reissen muß, darüber der Rand am Schälgen Schaden leidet. Item, wenn man sie hernach, da man trincken will, mit kaltem Wasser ausspühlet, und heissen Coffee einschencket, so springen sie entzwey, oder bekommen Ritze.

Von allerhand delicaten Confituren und eingemachten Sachen.

Wie man den Zucker läutern soll.

Auf ein Pfund Zucker nehmet ein halb Nösel Wasser, thuet beydes zusammen in eine Pfanne, lasset es auf einem Kohlfeuer zergehen, und wenn es anfängt zu sieden, so thuet das Weisse von einem Ey, das zuvor wohl zerklopft sey, daran, lasset es mit einander sieden, faymet das unsaubere fleißig herab, samt dem Ey, und laßt den Zucker noch eine Weile sieden, bis das Wasser fast eingesotten ist.

Honig zu läutern.

Nimm auf ein Maaß Honig ein Achttheil Wasser, und auch das Weisse von einem Ey, und thue ihm wie hie oben bey dem Zucker, doch muß man es besser schäumen als wie den Zucker.

Gurcken einzumachen.

Nimm kleine Gurcken, und lege sie eine halbe Stunde in frisch Wasser, darinnen etwas Saltz zergangen ist, wasche sie gelinde ab, laß sie trocken werden, und lege sie in einem steinern Topfe Schicht-weise, und zwischen eine jedwede Schicht,

Schicht, streue Muscatenblumen, Pfeffer, Negelein, in Scheiben geschnittene Pfefferwurtzel, Fenchel und Lorbeerblätter, wie auch Saltz, giesse den sauren Wein-Eßig darüber, und laß sie an einem truckenen Orte stehen.

Auf eine andere Art, daß sie niemals verderben.

Zu einem Nösel des besten Wein-Eßigs thue 2. Loth Saltz-Spiritus und 2. Quentlein Saltz, mische das wohl unter einander, und gieß es über die eingemachten Gurcken.

Portulack, Pfrimmenblumen und Dragun werden eben also eingemacht.

Einen guten Senf zu machen.

Nimm ein Pfund Senf, reibe ihn mit ein wenig heissen Wasser gantz klein, den andern und dritten Tag reibe ihn wieder, darnach geuß sechs Pfund mit Alant gekochten Most darüber, und thue darzu ein Pfund Quitten in Most gekocht und durchgerieben, klein gestossene Negelein und Zimmet, jedes 1. Loth, rühre es wohl unter einander, und hebe es auf.

Aepfel-Teig zu machen.

Nehmet gute Aepfel, schneidet sie in Stücken, thut das Kern-Häußlein davon, und kochet sie gantz weich, nehmet sie aus dem Wasser, und reibet sie durch ein hären Tuch, menget halb so viel Zucker darunter, und kochet ihn in einer Pfannen, über einem gelinden Kohlfeuer, bis es nicht mehr an der Pfannen sich anhänget, es muß aber mit einem höltzernen Löffel immer gerühret werden, daß es nicht anbrenne, lasset es ein wenig erkalten, und machet daraus, was ihr wollet, und lasset es an einem warmen Orte trucknen.

Apricosen einzumachen.

Zu jedweden Pfund Apricosen, nimm 5. viertels Pfund Zucker, thue es zusammen mit ein wenig Wasser in den Kessel, und laß es sieden, bis sie genung haben, lege sie darnach in eine Büchse oder Topf und geuß den Syrup darüber, wird er in etlichen Tagen zu dünne, so geuß ihn ab, und laß ihn dicker sieden, und wenn er kalt worden, gieß ihn wieder drüber.

Apricosen-Teig.

Siede die Apricosen in Wasser auf, nimm sie denn heraus, und reibe sie durch ein hären Tuch, zu jedem Pfund dieses Muses nimm ein halb Pfund klein gestossenen Zucker, koche es in der Pfannen, wie von den Aepfeln gesagt ist, wenn es dicke genung, so laß es ein wenig kalt werden, drücke es denn in Formen, welche vorher mit Zucker bestreuet sind, wenn es kalt ist, so laß es aus den Formen auf ein Papier fallen, und truckne es an einem warmen Orte.

Birnen-Teig.

Nehmet Birnen, die nicht gar zu groß sind, scheelet sie dünne, und werfet sie alsobald in frisches Wasser, lasset sie ein wenig aufsieden, thut sie aus dem Wasser,

und lasset sie auf einem Siebe abtropfen, so viel Pfund Birnen ihr habet, so viel Pfund Zucker nehmet auch, und thut sie zusammen in einen Kessel, und ein wenig Wasser darzu, daß der Zucker schmeltzen kan, kochet es zusammen auf einem gelinden Kohlfeuer und schäumet es wohl, wendet auch die Birnen fein um, und wenn der Zucker dicke genung gesotten, so thut es, ehe es kalt wird, in irrdene Geschirre.

Birnen, trucken, zu Confituren.

Scheelet die Birnen und kochet sie in Zucker, wie itzt gesaget, doch müssen sie länger kochen, und so lange, bis er sich spinnet, das ist, wenn man etwas davon auf einen Spadel nimmet, und in die Luft wirft, dasselbe einen Faden machet, darauf nehmet die Birnen heraus, leget sie auf einen Schiefer, und lasset sie an einem warmen Orte trucken werden, wendet sie bisweilen um, und bedeckt sie mit einem Papier, daß sie nicht stäubig werden.

Birnen-Teig zu machen.

Hierzu nimm die schönsten, schneide sie in Stücken, thue das Kern-Häußlein davon, siede sie auf, und laß sie auf einem Siebe abtröpfen, hernach reibe sie durch ein hären Tuch, und thue bald so viel Zucker darzu, koche es in einer Pfanne bey gelindem Feuer, bis es sich nicht mehr an die Pfanne anhänget, es muß aber stets umgerühret werden, daß es nicht anbrenne, hieraus formire was du wilt, und truckene es auf Schieferstein an einem warmen Orte.

Hanebutten einzumachen.

Schneide sie von einander, thue die Kern heraus, und setze sie ein paar Tage hin, daß sie ein wenig teig werden, denn siede Zucker und schäume ihn wohl, thue sie hinein und koche sie damit, hernach thue sie in eine Büchse, und gieß den Syrup darüber. Nach 8. Tagen siede den Syrup wieder, bis er dicke bleibet.

Hanebutten-Teig.

Nimm reife Hanebutten, thue die Kerne heraus, laß sie teig werden, reibe sie durch ein hären Tuch, thue so viel Zucker darzu, als sie wägen, setze sie in einer Pfanne über ein gelindes Kohlfeuer, und rühre sie stets um, bis sie hart genung werden, dieselben in eine Form zu drucken, mache daraus was du wilt.

Himbeer-Syrup.

Drucke den Saft aus den zerquetschten Himbeeren, dessen nimm 3. Pfund, thue darzu anderthalb Pfund Zucker, siede es zusammen zu einem Syrup.

Himbeer-Teig.

Reibe die Himbeere durch ein hären Tuch, thue zu einem jedweden Pfund ein halb Pfund Zucker, und ein wenig Johannisbeer-Saft, damit er säuerlich werde, koche es so lange in einer Pfannen bis es dicke genung ist, formire daraus was du wilt.

Johan-

Johannisbeere einzumachen.

Pflücket sie von den Stielen ab, und nehmet zu einem Pfund Beeren ein Pfund Zucker, thut es zusammen in einen Kessel mit ein wenig Wasser, und kochet es zu einer gehörigen Dicke, wenn es etliche Tage gestanden, so giesset den Syrup ab, und kochet ihn wieder, bis er seine gehörige Dicke bekömmt.

Kirschen einzumachen.

Nimm zu einem jeden Pfund Kirschen, welchen die Stiele abgeschnitten sind, ein Pfund Zucker, läutere denselben und koche ihn dicke, hernach thue die Kirschen hinein, und siede sie gemach, bis der Syrup auf einem Teller stehet, alsdenn thue es zusammen in eine Büchse, du must aber nach etlichen Tagen den Syrup wieder absieden, und dieses wiederholen, bis er seine rechte Dicke behält.

Kirsch-Teig.

Zerquetsche Kirschen, wenn die Kernen erst davon genommen sind, und reibe sie durch ein hären Tuch, was zurücke bleibet, zerstosse in einem steinern Mörsel, und reibe es vollend durch, thue zu einem jedweden Pfund dieses Safts ein halb Pfund Zucker, koche es zusammen, bis es ein rechter Teig werde, in Formen zu drücken.

Mandeln einzumachen.

Nimm die Mandeln ab, ehe die Schaale hart wird, koche sie in Wasser, darein ein wenig Weinstein gethan ist, hernach lege sie auf ein Sieb, und laß sie trucken werden, reibe das Rauhe ab, und nimm zu jeglichem Pfund Mandeln ein Pfund Zucker, und thue es mit ein wenig Rosenwasser in den Kessel, und koche es zusammen, bis der Syrup dicke genung ist. Wilt du sie trucken haben, so nimm sie, wenn sie genung gekochet haben, aus dem Syrup, und laß sie an einem warmen Ort trucken werden.

Maulbeeren einzumachen.

Nimm Maulbeeren, welche noch etwas roth sind, ein Pfund, darzu thue 3. viertel Pfund Zucker, thue sie mit ein wenig Wasser in den Kessel, und siede sie, wie die Kirschen.

Auf eine andere Art.

Lege die frisch gebrochenen Beeren in eine Büchse, und gieß einen geläuterten Zucker, der ziemlich dicke gesotten, kalt darauf, wenn der Zucker dünne wird, so siede ihn wieder dicke, und dieses wiederhole, bis er dicke genung bleibet.

Pfirschen einzumachen.

Man machet die Pfirschen gescheelt oder ungescheelet ein, nimm welche du wilt, und drucke den Kern bey dem Stiel heraus, thue sie in den Kessel, und zu jedem Pfund Pfirschen fünf viertels Pfund gestossenen Zucker mit ein wenig Wasser, und siede sie, bis der Syrup dicke genung ist.

Pfirschen-Teig zu machen.

Siede die Pfirschen auf, und thue die Schaalen davon, reibe sie denn durch ein hären Tuch, und thue zu einem jedweden Pfund ein halb Pfund klein gestossenen Zucker, siede es so lange mit stetigem Umrühren, bis der Teig sich von der Pfannen ablöset, formire daraus was du wilt, und truckne es.

Pflaumen einzumachen.

Nimm sie entweder gescheelt oder ungescheelt, laß sie ein wenig aufsieden, nimm sie denn aus dem Wasser und truckene sie, denn thue sie mit zerstossenem Zucker und ein wenig Wasser in den Kessel, und koche sie bey gar gelindem Feuer, bis der Zucker auf einem zinnern Teller stehet, zu einem Pfund Pflaumen nimm fünf viertel Pfund Zucker.

Der Pflaumen-Teig wird eben also gemacht wie die vorigen.

Quitten einzumachen.

Scheele sie, schneide sie in etliche Stücke, thue das Kernhäuslein davon, und wirf sie in frisch Wasser, siede sie, daß sie fast gar werden, giesse denn das Wasser davon und giesse weissen Wein daran, und koche sie vollend gar, bis sie von einander wollen fallen, thue sie heraus, laß sie abtropfen, zu einem jeden Pfund nimm 3. Viertel Zucker, und mache es wie mit den Pfirschen.

Quitten-Saft zu machen.

Nimm die Quitten, weiche sie in Wasser, daß sie einen Schleim von sich geben, denn seige es durch ein Tuch, thue diesen Schleim mit den Schaalen und Kernhäußgen in einen Kessel, giesse es durch ein hären Tuch, und setze es wieder auf das Feuer, bis es dicke wird, giesse denn weissen Wein daran, und so viel der Saft wieget, so viel thue Zucker darzu, und siede es auf einem gelinden Feuer, schäume es wohl, und wenn es dicke genung, so laß es durch ein Tuch in Schachteln laufen.

Quitten-Teig zu machen.

Koche die Quitten ungescheelt in Wasser, bis sie gantz weich werden, reibe sie durch ein hären Tuch, zu einem jeden Pfund nimm ein Pfund Zucker, thue es zusammen in die Pfanne, und koche es, bis es dicke genung ist, drucke es in Forme und hebe es auf.

Quitten-Latwerge mit Citronat.

Die Citronen sollen vors erste auf einem Reib-Eisen sänftiglich gerieben, und allein die äusserste gelbe Schaale abgestossen werden. Der Citronen soll man ein halb Pfund in ein Tuch binden, und ein oder zweymal in ein siedend Wasser tuncken, eine Weile darinnen halten, bis die Bitterkeit davon gehe und sie weich seyn, darnach soll man 3. Pfund schönen klaren ausgepreßten Quittensaft und 6. Pfund geläuterten Zucker nehmen, und diese 3. Stück unter einander mischen und sieden lassen, bis

bis es genung hat zu einer Latwerge. Etliche pflegen auch ein wenig Bisen darunter zu thun.

Welsche Nüsse einzumachen.

Nimm die Nüsse, ehe der Kern hart wird, stich etliche Löcher darein, lege sie in laulicht Wasser, und laß sie eine Nacht auf warmer Asche stehen, gieß das Wasser ab, und frisches darauf, koche sie darinnen, und laß sie denn abtropfen, gieß wieder frisch Wasser daran, laß es eine Nacht stehen, und gieß es wieder ab, und dieses wiederhole so oft, bis alle Bitterkeit heraus ist, hernach koche sie in Wein, bis sie weich werden, spicke sie mit Zimmet und Negelein, lege sie in eine Büchse, und giesse einen wohl geläuterten Zucker dran, wenn er dünne wird, so siede ihn wieder dicke.

Von truckenen Confituren.

Wenn die Birnen zum Einmachen genung gesotten haben, wie oben geschrieben worden, so nimm sie nicht vom Feuer, sondern laß sie so lange sieden, bis der Zucker spinnet, denn thue die Birnen heraus, und lege sie auf einen Schiefer, der mit Zucker bestreuet ist, setze sie auf einen warmen Ofen, und wende sie oft um, bis sie trucken worden sind. Eben also kanst du alle andere Sachen, als Apricosen, Pflaumen, Pfirschen, Quitten, und dergleichen truckne Confituren machen.

Citronschaalen einzumachen.

Nimm frische Citronschaalen, schneide sie nach der Länge in etliche Stücke, lege sie drey Tage in frisch Wasser, gieß alle Tage zweymal frisches drüber, hernach siede sie in einem dünnen geläuterten Zucker, bis sie mürbe sind, über vier Tage siede den Zucker wieder, laß ihn kalt werden, und gieß ihn wieder über die Schaalen, wiederhole es, bis er dicke genung bleibet.

Citronschaalen, trucken, zu Confituren.

Wenn sie, wie gesagt, in Zucker gesotten sind, so laß sie noch länger sieden, bis der Zucker sich spinnet, alsdenn lege sie auf Schiefer, truckene sie auf dem Ofen, und wende sie oft um.

Blauen Violen-Confect zu machen.

Pflücke die Blätter von den Violen ab, zerstosse sie in einem steinern Mörser gantz kleine, nimm denn vier Pfund Zucker, gieß ein Nösel Wasser daran, siede und schäume ihn wohl, rühre ihn auch zuweilen um, das Feuer lege nur auf eine Seite der Pfannen, also gehet der Schaum auf die andere Seite, daß du ihn desto besser kanst abnehmen; wenn der Zucker dicke genung, daß er spinnet, so hebe ihn von dem Feuer, wenn die gröste Hitze vergangen, so nimm der zerstossenen Violen so viel als zwey oder drey Hüner-Eyer groß, drücke sie mit einem höltzernen Löffel auf einer Seiten der Pfanne in den Zucker, rühre denn alles wohl unter einander, und giesse es geschwinde mit dem Löffel in die Höhe, bis es aufhöret zu brudeln, giesse

alsdenn solches mit einem Löffel in die papierne Pfannen, und zerschneide es in länglichte Stücke, ehe es gantz kalt wird, und thue es vom Papier, wenn es aber kalt worden, gehet es nicht ab, derowegen setze das Papier auf ein warm Bret, also löset es sich gerne ab.

Auf gleiche Weise kan man auch Confect machen, von Ringelblumen, Fenchelblätter, Borragen, Jeßmin und Ochsenzungen-Blumen.

Violen-Syrup.

Nimm ein Pfund abgepflückte Violenblätter, zerstosse sie in einem steinern Mörsel, thue sie in ein starck leinen Tüchlein, und presse den Saft aus, wenn dessen ein viertels Pfund ist, so siede ein Pfund guten Zucker so dicke, daß er sich spinnet, thue ihn vom Feuer, und laß ihn so lange stehen, bis er nicht mehr prodelt, hernach gieß den Violensaft darzu, und rühre ihn mit einem höltzern Löffel fleißig um, und wenn er ein wenig erkaltet, so gieß ihn in eine gläserne Flasche, und verwahre sie mit Korck und Wachs.

Rosen-Conserve zu machen.

Nimm rothe Rosen, ehe sie sich aufgethan, schneide die Blätter ab, daß nichts grünes oder gelbes dabey bleibe, nimm dessen ein Pfund, stosse sie in einem steinern Mörser gantz klein, thue darzu zwey Pfund guten Zucker, stoß es wohl unter einander, und hebe es auf.

Rosen-Confect.

Nimm Provintz-Rosen, wenn sie sich völlig aufgethan, schneide die Blätter ab, sondere alles gelbe davon ab, mache sie in einem Papier trucken, hernach stoß und reibe sie in einem Mörser gantz kleine, und bewahre es wohl in einer Schachtel. Wenn du nun den Confect wilt machen, so nimm von diesem Pulver 8. Loth, thue es in einen steinernen oder gläsernen Mörsel, feuchte es mit gutem Rosenwasser, welches mit Spiritus Salis ist säuerlich gemacht worden, an, siede denn zwey Pfund Zucker dicke, und thue das Rosen-Pulver hinein, und verfahre damit wie mit dem Violen-Confect. Machest du es in zinnern Gefäß, so wird der Confect violbraun. Die rothe Farbe bleibet 4 oder 5. Tage.

Himbeeren-Confect.

Drucke den Saft gantz sachte aus, und laß ihn in einem Glase so lange stehen, bis er sich gesetzet hat. Laß den Zucker zur rechten Consistentz sieden, und gieß von diesem Safte so viel darzu, daß er nicht wässerich werde, gieß es hernach in papierne Pfannen, und schneide es nach deinem Belieben.

Auf gleiche Weise kan man auch mit Johannisbeeren, Berbisbeeren und andern verfahren.

Pistacien-Confect.

Scheele die Pistacien in warmen Wasser, hernach stosse sie in einem steiner-

nen

nen Mörsel, mit ein wenig guten Rosen-Wasser gantz klein, und verfahre damit, wie mit dem Violen-Confect.

Gleicherweise wird auch mit andern Früchten verfahren, wenn ihr wollet Confect daraus machen.

Ingwer einzumachen.

Weil der Ingwer grün nicht zu bekommen ist, so muß man dürren nehmen. Mache eine scharfe Lauge von Aschen und Kalck, mache sie siedend heiß, und geuß über den Ingwer, laß es 24. Stunden darüber stehen, ist er noch nicht mürbe genung, so mache die Lauge wieder heiß, und geuß sie darüber, laß sie zugedeckt an einem warmen Orte stehen, bis er weich worden, gieß alsdenn die Lauge davon, wasche ihn mit frischem Brunnen, gieß alle Tage zweymal frisch Wasser darüber, bis der Laugen-Geschmack vergangen ist. Lege ihn in einen Topf, und gieß einen wohlgeschäumten Zucker darüber, wann er dünne wird, so siede ihn wieder, bis er dicke bleibet.

Calmus einzumachen.

Nimm guten Calmus, schneide die Fäserlein ab, laß ihn im Wasser wohl sieden, bis er weich wird, denn seihe das Wasser ab, und gieß abgesottenen Zucker darauf, verfahre allerdings damit, wie mit dem Ingwer.

Welsche Kirschen oder Cornellbeere einzumachen.

Nimm zu einem Pfund Kirschen ein Pfund Zucker, thue es zusammen in den Kessel, gieß ein wenig Wasser darzu, und laß sie geschwinde aufsieden, schüttele sie um und schäume sie, thue sie zusammen in einen Topf, und wenn der Syrup zu dünne wird, so siede ihn wieder dicke.

Alant-Wurtzel einzumachen.

Nimm die Wurtzel, schabe sie rein, und schneide entweder lange oder runde Stücklein daraus, laß sie 3. Wochen in Wasser weichen, gieß alle Tage frisches dran, hernach koche sie weich, lege sie in Töpfe, und gieß geläuterten Zucker darüber, wenn er dünne wird, so siede ihn wieder dicke.

Marcipan von süssen Mandeln, Haselnüssen, Bistacien, Pineen und dergleichen zu machen.

Nimm von diesen Früchten, welche du wilt, als zum Exempel süsse Mandeln, wirf sie in kalt Wasser, und laß sie so lange liegen, bis die Schale herunter gehet, mache sie zwischen einem Tuche fein trucken, alsdenn stosse sie mit Rosenwasser gantz klein, hierunter mische so viel klein gestossenen Zucker, als die Mandeln wägen, stosse es wohl unter einander, und thue den Teig in die Pfanne über ein gelindes Kohlfeuer, rühre denselben stets um, daß er nicht anbrenne, laß ihn so lange in der Pfanne bis er sich von derselben ablöset, thue ihn alsdenn auf einen Tisch, welcher mit Zucker bestreuet ist, und wenn er kalt worden, so mache daraus was

du wilt, schiebe es in einen mittelmäßig warmen Ofen, und backe es, bis es an den Ecken ein wenig braunlicht wird.

Eine andere Art von Marcipan.

Nimm ein halb Pfund Mandeln, ziehe sie ab, und stosse sie mit ein wenig Rosen-Wasser gantz klein, nimm denn ein halb Viertel Pineen, weiche sie in heiß Rosen-Wasser, und laß sie wieder kalt werden, denn stosse sie auch klein, und reibe ein Pfund Zucker darunter, und verfahre damit wie mit dem vorigen.

Ein köstlicher Marcipan.

Ziehe ein Pfund Mandeln ab, und stosse sie mit Rosen-Wasser klein, darunter mische klein gestossenen Zucker auch ein Pfund, thue darzu guten Zimmet anderthalb Loth, Muscatenblumen 3. Quentgen, Negelein 2. Quentgen, Cardemomen ein Quentgen, alles klein zerstossen, reibe alles wohl unter einander, thue den Teig in eine Pfanne über ein gelindes Kohlfeuer, rühre es stets um, bis der Teig sich ablöset, alsdenn formire daraus was du wilt, und backe es.

Ein anderer.

Nimm 8. Loth gute Mandeln, 4. Loth Pistacien, weiche sie in Rosen-Wasser, daß die Schaale abgehet, stosse sie mit Rosen-Wasser gantz klein, thue darzu kleingeschnittene eingemachte Pommerantzen und Citronschaalen, jedes ein Loth, kleingestossenen Zimmet 1. Quentgen, Galgant ein halb Quentgen, Muscatenblüte 1. Scrupel, klar gestossenen Zucker 12. Loth, reibe es wohl unter einander, und verfahre damit wie mit den vorigen.

Noch ein anderer.

Nimm abgezogene Mandeln ein halb Pfund, Pineen und Pistacien, auch abgezogen, jedes zwey Loth, stoß es zusammen mit Rosen-Wasser, thue darzu guten Zimmet drey Quentgen, und Muscatenblumen anderthalb Quentgen, klein zerschnitten, klein zerstossenen Zucker zwantzig Loth, reibe es alles unter einander, und mache es wie mit den vorigen.

Eiß von allerhand Farben auf die Marcipan zu machen.

Nimm Zucker, laß ihn mit ein wenig Wasser sieden, thue ihn vom Feuer, laß ihn ein wenig kalt werden, mische darunter was vor Farben du wilt, als Safran, Saftgrün oder sonst unschädliche Farben, streiche es geschwind, ehe es kalt wird, auf die Marcipan, setze sie auf die Pastetenpfanne und backe sie.

Spiegel auf den Marcipan zu machen.

Nimm Eyweiß, zerschlage es wohl, daß es zu Schaum wird, rühre schönen weissen Zucker darunter, bis es dicke wird, alsdenn streiche es auf den Marcipan, und laß es trucken werden nur in gelinder Wärme, denn in der Hitze bekömmt es Blasen.

Macronen zu machen.

Nimm abgescheelte Mandeln ein Pfund, stosse sie mit Rosen-Wasser kleine, thue darzu ein Pfund klein zerstossenen Zucker, nimm denn das Weisse von vier Eyern, zerschlage es zu einem Schaum, rühre es alles wohl unter einander, koche den Teig in einer Pfanne, bis es genung hat, mache Macronen von etwan eines Fingers lang und zwey queer Finger breit, hernach backe sie.

Einen Reiß-Kuchen zu machen.

Koche ein Viertel Reiß in süsser Milch halb gar, thue darzu zwey gestossene Zwiebacke, vier Eyer, ein Viertel kleine Rosinen, etwas Zucker und Zimmet, rühre es mit ein wenig Rosen-Wasser unter einander, mache Kuchen daraus, und backe sie in der Pfanne.

Einen Pfann-Kuchen zu backen.

Nimm ein Pfund Weitzen-Mehl, drey Eyer, ein viertel Pfund kleine Rosinen, und etwas Zimmet und Saltz, rühre es unter einander, und backe es in Butter.

Auf eine andere Art.

Nimm ein Pfund Weitzen-Mehl, schlage drey Eyer darein, thue ein wenig Zucker darzu, und ein Nösel Milch, rühre es wohl unter einander, und backe es in Butter.

Die beste Manier von Pfannkuchen.

Nimm 5. oder 6. Eyer, zerschlage sie wohl in Brunnen-Wasser, thue darzu Negelein, Zimmet, Muscatenblumen und Muscatennüß, mit ein wenig Saltz, rühre so viel Weitzenmehl darunter, als genug ist, backe ihn in Butter, und bestreue ihn mit Zucker.

Einen Eyerkuchen zu backen.

Nimm alt weiß Brod, reibe es klein, weiche es in süsse Milch, daß es wie ein Brey sey, nimm denn ein wenig Rosen-Wasser und Zucker, sechs oder mehr Eyer, nachdem du viel Brod hast, kleine Rosinen und Zimmet, rühre es unter einander und backe es in Butter.

Torten-Teig zu machen.

Nimm ein halb Pfund Weitzenmehl, mache mit drey Eyerdotter, und so viel Rahm als genug ist, einen Teig, und mische ein viertel Pfund gemeinen Zucker darunter.

Mandel-Torten zu machen.

Nimm ein halb Pfund abgescheelte und mit Rosen-Wasser kleingestossene Mandeln, ein Viertel Zucker, drey Eyer mit dem Weissen, drey Eyerdotter, ein halb

halb Viertel ungesaltzene Butter, menge es unter einander, bestreue die Forme mit Weitzenmehl, thue den Teig hinein und backe ihn.

Auf eine andere Art.

Nimm ein halb Pfund abgescheelte und mit Rosen-Wasser klein gestossene Mandeln, anderthalb Viertel Zucker, eine altbackene Semmel klein gerieben, zehen zerschlagene Eyerdotter, ein wenig gestossenen Zimmet, rühre es mit ein wenig Rosen-Wasser wohl unter einander, schmiere die Forme mit Butter, gieß den Teig hinein, und backe ihn.

Birnen-Torten zu machen.

Nimm zwölf gescheelte gute Birnen, kleine Rosinen, Zucker, jedes ein viertel Pfund, sechs Loth Butter, Ingwer und Zimmet, jedes ein halb Loth, reibe die Birnen auf einem Reibeisen, den Zucker, Ingwer und Zimmet stosse klein, mische es unter einander, schlage es in den Torten-Teig und backe es.

Aepfel-Torten zu machen.

Nimm die besten Aepfel, scheele und schneide sie in vier Theile, thue das Kernhäußlein davon, koche sie in guten Wein, bis daß sie dicke werden, thue darzu ein gut Theil Zucker, gestossenen Zimmet, rothen Sandel, Rosen-Wasser, menge es wohl unter einander, und reibe es mit einem höltzern Löffel durch ein enges Sieb, thue es in den Teig, und backe es.

Eine andere Art eine Aepfel-Torte zu machen.

Nimm 20. oder 25. Aepfel, nachdem sie groß sind, scheele und schneide sie klein, thue sie in einen Topf und Butter darzu, setze es auf das Feuer, schwencke es oft um, bis sie mürbe sind, rühre sie wohl unter einander, davon thue etwas in den Torten-Teig, daß der Boden bedeckt ist, darauf lege Zucker, kleine Rosinen und Butter, denn wieder Aepfel, und also eins um das andere, bis es voll ist, backe es denn.

Auf eine andere Art.

Nimm Aepfel, scheele und schneide sie in vier Theile, thue das Kernhäußlein heraus, und schneide sie ferner in dünne Scheiblein, lege sie auf den Boden des Teigs, denn menge drey viertel Pfund kleine Rosinen, drey viertel Pfund Zucker, und ein Loth gestossenen Zimmet unter einander, und lege davon auf die Aepfel, denn lege wieder Aepfel, und abermal von Rosinen, Zucker und Zimmet, bis der Teig voll ist, backe es denn.

Noch auf eine andere Art.

Nimm Aepfel, scheele sie, thue das Kernhäußlein davon, koche sie in guten Wein, thue darzu Butter, Ingwer, Zucker, kleine Rosinen, Zimmet, koche es wohl zusammen, thue zwey Eyerdotter darzu, lege es in den Teig und backe es.

Eine Kirsch-Torte zu machen.

Mache deinen Teig zurechte, nimm denn die schönsten Kirschen, thue die Kern heraus, streue auf den Boden Zucker, daß er bedeckt sey, lege denn eine Lage Kirschen darauf, denn wieder eine Lage Zucker, und eine Lage Kirschen, bis es voll ist, backe es in dem Ofen.

Also mache auch die Torten von Stachelbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Berbisbeeren, Pflaumen und dergleichen.

Eine andere Kirsch-Torte zu machen.

Nimm drittehalb Pfund Kirschen, thue die Kernen heraus, drey gestossene Zwieback, drey viertel Pfund Zucker, ein Loth gestossenen Zimmet, rühre es unter einander, thue es in den Teig, und ein Stücklein Butter oben drauf, und backe es.

Eine Kerbel-Torte zu machen.

Nimm jungen Kerbel, schneide ihn klein, und wasche ihn reine, thue ein halb Pfund kleine Rosinen darzu und sechs Eyer, nimm denn ein halb Nösel süsse Milch, und denn zwey altbackene Semmeln, schneide die Rinden ab, und reibe sie klein, thue sie in die Milch und koche es, daß es ein dicker Brey werde, und indem es kocht, rühre ein gut Stück Butter darein, menge es hernach unter den Kerbel, wie denn auch Zucker mit ein wenig geschmoltzener Butter, lege es denn in den Teig, und streue gestossenen Zimmet darüber, und backe es.

Eine Fleisch-Torte zu machen.

Nimm Kalbfleisch, hacke es mit dem Nieren-Fette gantz klein, darzu Eyerdotter, Ingwer, Zimmet, Saltz und Zucker, backe es in dem Torten-Teige.

Eine Marck-Torte zu machen.

Nimm Ochsen-Marck, menge darunter Zucker, Zimmet, Ingwer, klein gehackt Kalbfleisch, ein wenig Saltz und kleine Rosinen, mische es wohl unter einander, lege es in den Teig und backe es.

Eine Rahm-Torte zu machen.

Nimm ein Nösel guten Rahm, vier Eyerdotter in Rosen-Wasser zerschlagen, ein wenig Weitzenmehl, koche es in einem Tiegel, rühre es wohl um, daß es nicht anbrenne, mische auch Zucker darunter, und wenn es dicke genung ist, so lege es in den Teig, und backe es.

Eine Spinat-Torte zu machen.

Nimm Spinat, koche ihn gantz mürbe in gutem Wein, reibe ihn mit dem Kochlöffel durch einen Durchschlag, thue Rosen-Wasser, viel Zucker und gestossenen

senen Zimmet darzu, koche es, bis es dicke genug ist, thue es in den Teig, und backe es.

Eine Torte von Kalbs-Zungen.

Nimm eine Kalbs-Zunge, koche sie gar, mache sie reine, hacke darunter zwölf saure gescheelte Aepfel, menge darunter einen gestossenen Zwieback, drey viertel Pfund kleine Rosinen, eine Muscatennuß, Ingwer, Zimmet, und ein wenig Zucker, backe es in einem Torten-Teige.

Eine gute Torte zu machen.

Nimm zwölf Eyer, schlage sie wohl, bis es alles zu Schaum worden, rühre ein Pfund Zucker und ein Pfund Kraftmehl hinein, gieß ein wenig Rosen- und Zimmet-Wasser darzu, thue auch ein wenig Anis hinzu, schmiere denn die Mandeltorten-Pfanne mit Butter, gieß den Teig hinein, und backe ihn.

Eine andere gute Torte.

Nimm ein halb Pfund mit Rosen-Wasser klein gestossene Mandeln, ein halb Pfund Zucker, zwey Loth guten Zimmet, ein wenig Rosen-Wasser, Spanischen Wein, Zibeben, daraus die Kern genommen, so viel du wilt, mische es unter einander, thue es in den Tortenteig und backe es.

Eisen-Kuchen zu machen.

Nimm acht Eyer, von vieren thue das Weisse hinweg, ein Pfund Zucker und ein Pfund geschmoltzene Butter, mische alles wohl unter einander, menge so viel Mehl darunter, daß der Teig nicht zu dünne sey, reib das Eisen mit Butter, thue den Teig hinein, und backe ihn.

Zwieback zu machen.

Nimm ein Pfund Mehl, ein viertels Pfund Zucker, Anis nach Belieben, schlage vier Eyer in ein wenig laulicht Wasser, mache einen Teig davon, backe es in dem Backofen, und wenn es gebacken, so schneide es in der Mitten von einander, und backe es noch einmal.

Eine andere Art.

Nimm ein Pfund Zucker, zehen Eyer, thue von vieren das Weisse hinweg, und so viel Mehl, als genug ist zu einem rechten Teige, thue auch ein wenig gröblich zerstossenen Fenchel darunter, backe es noch einmal.

Oder:

Nimm ein Pfund Zucker, drey viertels Pfund Mehl, zwölf Eyer, thue von vieren das Weisse hinweg, ein wenig Anis, mische es wohl unter einander, mache runde Brödgen daraus und backe sie.

Oder:

Nimm drey frische Eyer, schlage sie wohl, thue ein halb Pfund kleinen Zucker und ein wenig Anis darzu, schlage es weiter, endlich mische so viel Weitzenmehl darunter, daß es ein dünner Teig werde, hernach laß ihn durch einen Trichter auf ein mit Butter geschmiertes Papier triefen, setze es in die Pfanne, und gieb ihm ein gelindes Feuer.

Eine andere Manier.

Schlage zehen Eyer mit zwey Loth Rosen-Wasser, daß es schäumet, rühre ein Pfund Weitzenmehl und ein halb Pfund gestossenen Zucker darunter, mache, wie itzt gesagt, Plätzgen davon, und backe sie.

Oder:

Nimm zwölf Eyer, zerschlage sie wohl mit einem Loth Zimmet-Wasser und ein Loth Rosen-Wasser, rühre zwey Pfund Weitzenmehl und zwey Pfund gestossenen Zucker darunter, thue ein halb Loth Cardemomen hinein, und mache Plätzgen davon und backe sie.

Oder:

Nimm acht Eyer, und von vieren nur den Dotter, schlage sie wohl, thue ein Pfund Zucker und ein Pfund Weitzenmehl, auch eine Hand voll Anis darzu, rühre es wohl untereinander, und mache Plätzgen davon.

Spanische Plätzgen zu machen.

Nimm Kraftmehl, Weitzenmehl, jedes vier Loth, gestossenen Zucker acht Loth, zwey Eyer mit ein wenig Rosen-Wasser wohl geschlagen, mache zusammen einen Teig, laß ihn durch einen Trichter auf ein mit Butter geschmiertes Papier laufen, und backe sie in der Torten-Pfanne.

Eine andere Art von Plätzgen.

Nimm sechs Eyer mit dem Dotter, und einen Dotter ohne das Weisse, schlage es mit ein wenig Rosen-Wasser wohl zusammen, mische ein Pfund Mehl und ein Pfund klein gestossenen Zucker darunter, thue auch Anis, so viel dir beliebet, darzu, mache einen dünnen Teig, laß ihn durch einen Trichter auf das geschmierte Papier laufen, und backe es.

Zucker-Brod zu backen.

Nimm achtzehn Loth gestossenen Zucker, fünf Loth Kraftmehl, sechs Loth Weitzenmehl, zerschlage etliche Eyer mit Wein wohl, mische das Mehl und den Zucker darunter, mache einen behörlichen Teig, mache denn Capseln von Papier, sechs Zoll lang, einen Zoll weit, und einen Zoll hoch, schmiere sie mit Butter, thue den Teig hinein, setze es in die Torten-Pfanne, und gieb ihm unten und oben Feuer.

Auf eine andere Art.

Nimm Weitzenmehl anderthalb Viertel, Kraftmehl ein halb Viertel, Zucker drittehalb Viertel, mache mit so viel geschlagenen Eyern, als genung ist, einen Teig, und backe ihn wie den vorigen.

Oder:

Nimm zwey Loth Mandeln, stoß sie mit Rosen-Wasser gantz klein, ein viertels Pfund klein gestossenen Zucker, ein viertels Pfund Weitzenmehl, drey Eyer, zerschlage sie wohl, rühre den Zucker, Mandeln und Mehl darunter, und backe es, wie das vorige.

Oder:

Nimm drey viertel Pfund Weitzenmehl, ein halb Pfund klein gestossenen Zucker, so viel Eyweiß mit Rosen-Wasser zerschlagen, als genung ist zu einem Teig, thue auch präparirten und zerstossenen Coriander und Anis, so viel dir beliebet, dazu, und backe es.

Oder:

Nimm ein viertels Pfund abgezogene und mit Rosen-Wasser nicht gar zu klein gestossene Mandeln, klein gestossenen Zucker auch ein viertels Pfund, Weitzenmehl ein halb Viertel, mit Rosen-Wasser zerschlagene Eyer, so viel genung ist zu einem Teige, und backe es wie das obige.

Oder:

Nimm ein Viertel Mandeln, mit Rosen-Wasser gröblich zerstossen, ein Viertel klein gestossenen Zucker, 2. Eyerdotter und ein gantz Ey, zerschlage die Eyer wohl zu einem Schaum, mische die Mandeln und Zucker darunter, thue hinzu Zimmet, Negelein, Muscatenblüte, Pfeffer, jedes ein halb Quintlein, und so viel Weitzenmehl, daß du es kanst würcken, mache es wie oben.

Oder.

Nimm 1. Pfund abgezogene Mandeln, zerschneide sie gröblicht, und ein halb Pfund zu einem Syrup gekochten Zucker, 14. Eyerdotter, anderthalb Loth gestossenen Zimmet, 4. Loth klein zerschnittene Citronschalen, Weitzenmehl ein viertels Pfund Spanischen Wein, so viel genung ist zu einem Teige, und backe es wie oben gemeldet.

Portugiesisches Brod zu machen.

Nimm ein viertels Pfund abgescheelte Mandeln, mit Rosen-Wasser gröblich zerstossen, ein halb Pfund klein gestossenen Zucker, ein wenig Armenischen Bolus, reibe es unter einander, und thue darzu gestossenen Zimmet, Negelein, Cardemomen, Muscatenblüt, jedes ein halb Loth, alles nur gröblich zerstossen, Mehl ein halb Pfund, zerschlagene Eyer, so viel genung ist, daß ein Teig daraus kan gemacht werden,

werden, mache Semmeln daraus eines queer Fingers dicke, lege sie auf ein Papier mit Mehl bestreuet, in eine Torten-Pfanne gethan, und mit gelindem Feuer gebacken, jedoch oben stärcker als unten.

Zucker-Brod zu backen.

Nimm 9. Eyer, zerschlage sie wohl, rühre anderthalb Pfund klein gestossenen Zucker und 5. viertels Pfund weiß Mehl darunter, rühre es eine gute Zeit lang wohl, gieß es in eine blecherne Pfanne, backe es gar, und wenn es ein wenig warm ist, schneide lange Stücke daraus, und laß es wohl trucken werden

Oder:

Nimm fünf Eyer, schlage sie wohl, rühre ein Pfund gestossenen Zucker darunter, thue darzu ein Loth gestossenen Zimmet, ein halb Loth Negelein, drey Pfund Weitzenmehl, die äusserste gelbe Schaale von zwey Citronen auf dem Reibeeisen abgerieben, rühre es wohl unter einander, thue es auf ein Papier, und backe es in der Torten-Pfanne.

Mandel-Brod zu backen.

Nimm anderthalb Pfund Mandeln, mit Rosenwasser zerstossen, drey viertels Pfund gestossenen Zucker, zehn zerklopfte Eyer, ein halb Viertel Weitzenmehl, rühre es alles wohl unter einander, backe es auf einem Papier in der Pfannen, schneide es in Stücken, bestreiche es mit Eyweiß, und streue Zucker-Candis darüber.

Gelbes Brod zu backen.

Nimm ein halb Pfund gestossenen Zucker, 2. Pfund Weitzenmehl, 10. Eyerdotter, 2. gantze Eyer, zerschlage die Eyer wohl, rühre denn erstlich den Zucker hinein, hernach das Mehl, mische es wohl unter einander, denn thue es in eine papierne mit Butter beschmierte Capsel, lege es in die Tortenpfanne, und backe es mit gelindem Feuer, und wenn es recht in der Höhe ist, so gieb oben stärcker Feuer, daß es eine harte Rinde bekomme, nimm denn ein Eyerdotter unter Wasser gerühret, und bestreiche es damit, daß es nicht verbrenne. Schneide längliche Stücke daraus, weil es noch warm ist, und laß es trucken werden.

Anis-Küchlein zu machen.

Nimm 2. Eyer, zerschlage sie wohl, mische ein halb viertels Pfund Mehl, und Anis, so viel dir beliebet, rühre es wohl durch einander, thue den Teig mit einem Kochlöffel auf Papier, und backe es.

Pfeffer- oder Honig-Kuchen zu machen.

Nimm ein Pfund Zucker, zwey Pfund Honig, laß es mit einander sieden, mische Weitzenmehl und Roggenmehl, so viel genug zu einem starcken Teige, darunter, thue darzu fünf Loth Ingwer, vier Loth Zimmet, vier Loth Negelein, Muscatennüsse und langen Pfeffer, jedes 2. Loth, alles zerstossen, gantzen Anis anderthalb

halb Loth, drucke es in Formen, backe es, und, wenn es aus dem Ofen kommt, bestreiche es mit Wasser.

Oder:

Nimm vier Pfund Honig, fünf viertels Pfund Zucker, siede es zusammen, schäume es wohl, menge darunter Mehl, so viel als genug ist, zu einem starcken Teige, knete folgendes darein: Zimmet, Negelein, jedes ein Loth, Cardemomen fünf Quentgen, Anis, Fenchel, Coriander, jedes 1. Loth, Pfeffer, Ingwer, Muscatenblüte, jedes ein halb Loth, klein zerschnittene Citronenschaalen anderthalb Loth, abgezogene und zerschnittene Mandeln ein halb Pfund, knete es wohl, und verfahre damit wie oben gemeldet.

Oder:

Nimm 2. Kannen Honig, 2. Pfund Zucker, siede es mit einander, gieß es in warm gemacht Weitzenmehl, rühre es unter einander, und mische folgendes Gewürtze darunter, als Ingwer 8. Loth, Cardemomen, Zimmet, jedes 4. Loth, Negelein, Muscatenblüt, jedes 2. Loth, alles gröblicht zerstossen, mache einen starcken Teig, verfahre wie mit obigen.

Oder:

Nimm Honig, Syrup, jedes 1. Pfund, siede es zusammen und schäume es wohl, mische darunter abgezogene und zerschnittene Mandeln ein halb Pfund, zerschnittene Datteln ein viertels Pfund, zerschnittene Citronschaalen 6. Loth, Zimmet, Negelein, Cardemomen; Muscatenblumen, Ingwer, Pfeffer, jedes vier Loth, alles gröblicht zerstossen, Mehl so viel als genug ist zu einem starcken Teige, mache Kuchen daraus, und backe sie.

Oder:

Nimm ein halb Stübgen guten Honig, 2. Pfund gestossenen Zucker, laß es mit einander gemach sieden, gieß es in warm gemacht Mehl, rühre darunter Cardemomen, Muscatennüsse, jedes 8. Loth, Negelein, 6. Loth, Zimmet, Ingwer, jedes 10. Loth, alles gröblicht zerstossen, knete es wohl zusammen, und weil der Teig noch warm ist, so drucke ihn in Form und backe ihn.

Oder:

Nimm Zucker 3. Pfund, weiß Mehl 6. Pfund, Zimmet 6. Loth, Pfeffer 2. Loth, Ingwer, Muscatennüsse, jedes 1. Loth, verschäumet Honig ein viertels Pf. mache in das Mehl einen Kreiß, laß den Zucker in 1. Pfund Rosen-Wasser zergehen, und giesse es hinein, mische es wohl unter einander, thue das Gewürtze gröblich zerstossen, und das Honig darzu, mache einen starcken Teig, mache Kuchen daraus und backe sie.

Oder:

Oder:

Nimm ein Maaß Honig und ein Pfund Zucker, siede es mit einander, thue darzu Ingwer, Zimmet, jedes 6. Loth, Negelein, Muscatennüsse anderthalb Loth, Pfeffer ein Loth, Cubeben ein halb Loth, alles gröblicht zerstossen, hernach weiß Mehl, so viel genung ist, knete es wohl, drücke es in die Forme und backe es.

Oder:

Nimm ein halb Pfund guten geläuterten Honig, ein halb Pfund Zucker und eben so viel braunen Syrup, laß alles zusammen in einem Kessel bey gelindem Feuer zergehen, nehmet gröblich gestossene Nelcken, Cardemomen, Muscatenblüt, Pfeffer und Ingwer, jedes ein Loth, auch in Stücken zerschnittenen Citronat vier Loth, und ein halb Pfund länglich zerschnittene Mandeln hinein, rühret alles wohl unter einander, werfet ein Loth Potasche oder Weinstein-Saltz dazu, und so viel Weitzenmehl, daß ein rechter Teig daraus werde, der sich wohl handthieren läst. Drücket diesen Teig in Formen, und backet ihn in einem mäßig warmen Backofen auf einem Bret, wenn er aus dem Ofen kommt, kan er ein wenig mit Honigwasser bestrichen werden, daß er gläntzend wird, man kan auch Pfeffernüsse daraus machen, oder mit einem Schneider-Fingerhut Plätzgen daraus abstechen und solche backen.

Pommerantzen-Brod.

Nehmet truckene Pommerantzenschaalen ein halb Pfund, schneidet das inwendige Weisse unschmackhafte heraus, werfet sie in ein Zuckerglas, und giesset ein Pfund Syrup darauf, lasset sie acht Tage weichen, alsdenn nehmet ein viertel Pfund gescheelte und in drey bis vier Stücke zerschnittene Mandeln, ein Loth, gröblich zerstossenen Fenchelsaamen, ein halb Loth Muscatenblüt, und ein wenig Weinstein-Saltz, rühret alles dieses in den Syrup zu den Pommerantzenschaalen, und nachgehends so viel Mehl dazu, daß ein guter doch nicht allzufester Teig daraus werde, formiret einen langen Strützel oder Brod davon, lasset es eine Stunde bey einem warmen Ofen etwas aufgehen, hernach backet es wie ein ander Brod oder Semmel, wenn es gar gebacken, so nehmet es aus dem Ofen, und schneidet es noch heiß in Fingers dicke Schnitten, und bestreuet dieselben mit Zucker und Zimmet, und lasset sie auf Papier bey dem Ofen trocken werden. Ist auch gut beym Coffee und Brandtewein.

Blätter-Gebackens zu machen.

Nimm zwölf Eyer, und denn fein Weitzenmehl so viel genung, benetze es mit kaltem Wasser, und rühre es mit der Hand unter einander, daß ein gelinder Teig werde, alsdann wäge ihn und laß ein wenig ruhen, hernach breite den Teig auf einem glatten Brette Finger-dicke aus, und wäge so viel Butter ab,

ab, als der Teig gewogen, drücke sie mit den Händen wohl, daß sie weich werde, und breite sie über den Teig. Alsdenn lege den Teig in drey Lagen über einander, und die beyden Ende schlage Fingers breit um, daß die Butter darinnen bleibe, rolle ihn mit dem Rollholtz und schlage ihn wieder über einander, und fahre mit dem Rollholtze darüber, schneide Stücken daraus, und backe sie.

Ringel-Kuchen zu machen.

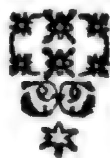
Nimm Rahm und Eyer, so viel du wilt, zerquerle es wohl, mische weiß Mehl darunter, daß es ein dünner Teig werde, saltze ihn ein wenig, und mische Muscatenblumen darunter, so viel dir beliebet, nimm denn den Form, mache ihn heiß, thue Butter hinein, und laß sie darinnen zergehen, wende ihn von einer Seiten zur andern, daß die Butter allenthalben hinkomme, gieß den Teig hinein, und setze die Forme auf einen Topf voll siedend heiß Wasser, wenn es gar ist, so thue den Kuchen in einen Tiegel, darinnen zergangene Butter ist, und backe ihn über dem Feuer vollends aus.

Spritzkuchen zu machen.

Nimm süsse Milch und Eyer, schlage es wohl unter einander, rühre weiß Mehl darunter, daß es ein nicht gar zu starcker Teig werde, saltze ihn und thue ihn in die Spritze, drücke ihn durch in eine zerschmoltzene Butter, die nicht gar zu heiß ist, und backe ihn darinnen fein gemachsam.

Einen guten Spießkuchen zu backen.

Nimm anderthalb Schock Eyer, drey Kannen Rahm oder Sahne, zwey Loth Muscatenblumen, zwey Loth Zimmet, anderthalb Pfund Zucker vom feinsten, zwey Kannen Butter, eine Metze Mehl. Dieses alles unter einander gerührt in einen Topf, hernach um den höltzern Spieß ein Papier gewunden, mit Zwirn fest gebunden, und mit Butter bestrichen, an das Feuer gebracht, und mit einem grossen Löffel immer begossen, daß die Ecken abtriefeln, muß beständig, doch langsam herum gedrehet werden.



Das

Das siebenzehende Buch,

Kurtzgefaßtes Koch-Buch.

I.

Von allerhand Suppen.

Krebs-Suppe.

Nimm 6. oder 8. Krebse, nachdem man viel machen will, wasche solche rein, und stosse sie so lebendig im Mörsel gantz klein, nimm hernach Hühnerbrühe, thue die gestossenen Krebse darein, setze es zum Feuer, laß es eine gute Weile sieden, treibe es durch einen engen Durchschlag, thue solches in einen Tiegel, und süssen Rahm darzu, auch ein klein wenig geschnittene Petersilie, Muscatenblumen, frische Butter, Pfeffer und Ingwer, laß es wohl kochen, hernach die Bröcklein in Würfeln geschnitten, in Butter geröstet, und die Suppe darüber geschüttet.

Wein-Suppe.

Nimm die Dottern von Eyern, so viel als du wilt, rühre solche wohl, thue ein wenig gestossenen Safran, Zucker, Muscatenblüt, frische Butter, ein wenig Saltz und guten Wein daran, laß es alsdann sieden, man kan auch einen Löffel voll Mehl unter die Eyerdottern rühren.

Rahm-Suppe.

Nimm das Gelbe von einem Eye, rühre es glatt, thue daran süssen Rahm, Muscatenblüt, frische Butter, schütte Wasser daran, laß es sieden, wenn du solche anrichten wilst, so saltze die Bröcklein zuvor.

Kirsch-Suppe.

Pflücke die Kirschen ab, stosse sie im Mörsel, treibe es durch ein Hären-Sieb, gieß halb Wein und halb Wasser daran, und laß es kochen, denn schneide Semmel in Scheibgen, brate solche in Butter, streue Zucker und Zimmet darein, und gieß es über.

Dürre Kirsch-Suppe.

Nimm dürre Kirschen, nachdem du viel machen willst, ein Nössel oder mehr, wasche sie sauber, stosse solche in einem Mörser, thue sie mit halb Wein und halb Wasser in einen Topf, und lasse sie weich kochen, alsdenn reibe sie durch einen Durchschlag oder Tuch, thue Zucker und ein wenig Zimmet daran, wenn es eine

weile gesotten, kanst du es über in Butter geröste Semmel-Schnitten giessen, so ist es fertig.

Kraft-Suppe.

Nimm ein Stück Rindfleisch von Hüft, und ein Stück von einem Kalbs-Schlägel, klein zerhauen, hernach nimm einen Capaunen oder alte Henne, in einem Mörsel gestossen, alsdenn zum Feuer gesetzt, thue darzu Muscatenblumen und ein gut Theil Petersillien-Wurtzel, und laß es alsdenn wohl kochen.

Bier-Suppe.

Nimm 2. oder 3. Eyerdotter, nachdem man viel machen will, und einen guten Theil süssen Rahm, rühre es wohl durch einander, darnach nimm Bier, und laß es verschäumen, thue den Rahm, und einen Theil frischer Butter, Muscatenblüt, samt der Eyerdotter, in das abgeschäumte Bier, und laß es ein wenig kochen, hernach die Bröcklein in der Butter geröstet und angerichtet.

Bier-Mus.

Nimm rein gemachten Kümmel, stosse ihn entzwey, und thue solchen nebst so viel geriebenen Roggen-Brod in das Bier, daß es zum dünnen Brey wird, mache es mit Zucker süsse, thue Butter darzu, und lasse es wohl kochen. Wilt du es haben, daß es laxiret, so nimm kleine Rosinen, wohl gewaschen und ausgeschwengt, wirf sie dran, und rühre alles wohl, bis es kochet, wenn es satt gekocht, thue es heraus, und streue noch mehr kleine geringe Rosinen darauf, nebst etwas Zimmet.

Gersten-Suppe.

Nimm saubere Gerste, wasche solche, gieß ein wenig Eßig und gute Fleischbrühe daran, laß sie nicht überlaufen, wenn solche fast recht siedet, so schneide Petersillienwurtzel klein hinein, nebst ein wenig Ingwer, frischer Butter, Muscatenblüt, und alsdenn angerichtet.

Eyer-Gersten.

Nimm gute Fleischbrühe, laß solche sieden, wenn du bald anrichten wilst, so nimm 2. oder mehr Eyer, schlage sie in einem Geschirr, thue ein wenig Weitzen-Mehl darzu, und Petersillien klein geschnitten, ein wenig Ingwer, Muscaten, frische Butter ein gut Theil, dieses alles zusammen in die Fleischbrühe gethan, samt ein wenig Safran, laß es eine kurtze Zeit beym Feuer stehen, darnach wieder wohl umgerührt und angerichtet. Man kan auch Semmel gewürfelt hinein schneiden, es ist aber nicht allezeit vonnöthen, zumalen, wenn man viel Eyer darzu genommen.

Gehackte Gersten.

Nimm etliche Eyer und Mehl, hacke es wohl durch einander, damit es gantz krause werde, saltze es zuvor, darnach röste das gehackte Mehl in Butter bis es gantz

gelblicht wird, streue es allgemach in Fleischbrühe mit stetigen Umrühren, und alsdenn zum Feuer gesetzt, und wohl kochen lassen, thue etliche Petersillien-Wurtzeln klein geschnitten, und Ingwer, frische Butter, Muscatenblüt hinein, laß es noch eine Weile sieden, so ist es fertig.

Zerfahrne Suppe.

Thue abgeklärte Rindfleisch- oder fette Hühnerbrüh in einen Topf, darnach du viel bedarffst, darzu vier Eyer, ein wenig geriebene Semmeln, Safran und Muscatenblumen, querle es unter einander und setze es zum Feuer. Wenn sie am stärckesten kocht, nimm sie gleich vom Feuer und decke selbige zu, rühre es nicht, sondern lasse es stille stehen, bis du es anrichten wilt, alsdenn rühre es um, und thue ein wenig Butter daran, so ist es gut.

Hahnbutten-Suppe.

Nimm eine Hand voll gedörrte Hahnbutten, und ein Nösel Wasser, laß es eine Viertelstunde sieden, gieß sie darnach in einen Durchschlag, daß das Wasser ablaufe. Hernach reibe sie in einem Asche mit Weine, thue Zucker, Zimmet und kleine Rosinen darein, lassets wieder kochen, brecht geröste Semmeln in eine Schüssel, richtet darüber an, und bestreuet sie hernach mit Zucker und Zimmet.

Haber-Suppe.

Setze Wasser zum Feuer, saltze und würtze es, hernach röste das Haber-Mehl fein gelb, und thue es in das siedende Wasser, laß es wohl kochen, wenn du bald anrichten wilst, so thue ein wenig Negelein, Muscatenblüt und frische Butter hinein, röste die Bröcklein in Butter, und richte es an.

Butter-Suppe.

Nimm gute Fleischbrühe, setze solche zum Feuer, wirf ein gut Stück frische Butter, Muscatenblüt, Ingwer und ein wenig Petersillien klein geschnitten drein, darnach nimm das Gelbe von zwey Eyern, rühre es wohl mit ein wenig Brühe, und thue darnach es in die andere Brühe, laß es noch ein Weilgen beym Feuer stehen, alsdenn richte es an.

Suppe mit einem verlohrnen Ey.

Schneide Scheiben von Roggen-Brod, röste sie in Butter, thue solche in einen Suppen-Napf, setze darnach ein kleines Pfännlein mit Wasser übers Feuer, saltze es ein wenig, nimm ein Ey, schlag es hinein, daß aussen hart wird, und inwendig weich bleibt, wenn du eins heraus nimmst, so schlage das andere wieder hinein, und lege das vorige auf die Brod-Scheiben, gieß darnach siedend Wasser, so gesaltzen seyn muß, drüber, und ein wenig Ingwer und Pfeffer drein, zuletzt sprenge noch heisse Butter darüber, und trage es auf.

Gebrandte Suppe.

Setze Wasser zum Feuer, saltze und würtze es, und laß es sieden, röste Weitzenmehl fein braun, laß es aber nicht brennen, rühre es hernach in das siedende Wasser, laß es wohl kochen, thue ein wenig Kümmel drein, Muscatenblüt, gestossene Negelein, frische Butter, man kan auch ein wenig Eßig darein thun, die Bröcklein müssen auch in Butter geröst werden.

Nudel-Suppe.

Wenn sie gantz klein geschnitten, wirf solche in die siedende Fleischbrühe, und rühre solche etlichemal um, damit sie nicht zusammen hängen, laß sie eine halbe Stunde kochen, wenn sie gar, thue Butter und Muscatenblumen daran, und trage sie auf. Sie müssen nur so dünne seyn, als eine Suppe. Auf solche Weise werden sie auch mit Milch zur Suppen gekocht.

Mandel-Suppe.

Nimm eine Hand voll Mandeln, brühe sie ab, stosse sie klein, rühre sie mit Rosen-Wasser ein, darnach thue ein oder zwey Eyerdotter daran, rühre es wohl durch einander, nimm das beste von der Milch, ein wenig gesaltzen, hernach Zucker und reinen Zimmet darzu, laß es aufsieden, es ist eine kräftige Suppe.

Suppe von Eyerdotter.

Nimm Eyerdotter, so viel du wilst, und ein wenig Eßig, rühr die Dottern damit an, thue etwas Saltz, Muscatenblüt, frische Butter darzu, und laß es mit Fleischbrühe sieden, so ist es recht.

Erbs-Suppe.

Setze fliessendes Wasser zum Feuer, wenn es im Sieden ist, so wasche die Erbsen, und setze sie an, wenn sie nun weich werden, so seihe sie durch einen Durchschlag, thue Petersilien-Wurtzel drein, brenne eine Zwiebel gelb, thue solche auch darein, nebst Ingwer und Pfeffer, Muscatenblüt, frische Butter, laß es mit einander kochen, röste darnach breit geschnittene Semmel-Scheiben in Butter, richte die Suppe darüber, und oben darauf braun gemachte Butter mit ein wenig Ingwer.

Birn-Suppe.

Schäle die Birnen fein sauber, zerschneide sie, setze sie mit Wein und Wasser in einem Topfe zum Feuer, koche sie sachte, bis sie weich genug sind, hernach thue ein Theil Zucker und Zimmet darauf. Man kan auch kleine Rosinen darzu thun, und über geröstete Semmelschnitte giessen. Es kan auch noch stärcker als ein Mus oder Brey gemacht werden. Ist etwas Gutes vor krancke Personen.

Breyhan-Suppe.

Nehmet ein halb Nösel süssen Rahm, und eben so viel Breyhan oder Weißbier, klopfet zwey Eyerdottern in die Pfanne, und giesset voriges drüber, thut Butter

ter daran, und lassets aufsieden, saltzet es und giesset es über geschnittene Würfel von Roggenbrod.

Capaunen- oder Hühner-Suppe.

Wenn der Capaun oder Henne wohl gekocht ist, so nehmet den Hals nebst dem Kopf, Flügel, Beine und Leber, stossets in einem Mörsel wohl klein, will man es aber noch kräftiger haben, so nehmet das Brust-Fleisch, schneidets klein, und thuts auch darzu, giesset die Hühnerbrühe, oder in deren Ermangelung gute fette Rind-Fleischsuppe daran, treibets durch ein enges Sieblein, thut es in ein Töpfgen, würtzet es mit Ingwer, Safran, Muscatenblume, oder geriebene Muscatennuß, und setzet es wieder ein wenig zum Feuer. Hernach nehmet gebähete Semmeln, reibet sie wohl mit einer Muscatennuß, und brechet kleine Stücklein davon, thut sie in eine Schüssel, und richtet die Suppe drüber an.

Citronen-Suppe.

Nehmet zwey Citronen, schneidet solche, wie man sie ins Bier zu schneiden pflegt, daß solche an einander bleiben, doch müssen sie nicht bitter seyn, thut sie in einen Topf, giesset eine Kanne Wein darauf, lassets mit aufkochen, denn nehmt die Citronen heraus, und querlet etliche Eyer in einem Töpfgen, nebst einem halben Löffel guten Mehl, querlet es in den Wein, lasset es mit einander aufquellen, denn leget die Citronen in die Schüssel, und richtet die Suppe darüber an.

Körbel-Suppe.

Der Körbel wird rein gelesen, gewaschen, und in Rindfleisch-Fett geröstet, in siedende Fleischbrühe gethan, und ein wenig gekocht, es muß dicke von Körbel seyn, denn röstet Semmel-Schnitten, legt sie in die Schüsseln, darzwischen verlohrne Eyer, denn richtet die Suppe darauf an. Man kan auch die verlohrnen Eyer weglassen mit den Semmelschnitten, und nur Eyer in die Suppe querlen.

Petersilien-Suppe.

Leset die Petersilien sauber, hacket sie klein, lasset sie in Fleischbrühe sieden, thut viel Fett, oder auch nur Butter daran, alsdenn Semmeln breit geschnitten, in eine Schüssel gethan, und die Suppe darüber gegossen, worbey zu mercken, daß man die siedende Fleischbrühe etlichemalen über die Semmeln giesse, ehe man die Petersilien darein thut, darmit die Semmeln recht weich werden.

Reiß-Suppe.

Koche den Reiß erstlich in Wasser, gieß es hernach ab, und Rindfleisch-Brühe darauf, mit Muscatenblumen, laß ihn noch kochen, denn thue Rindfleisch-Fett, oder Butter daran, lasse in einem Nöseltopfe noch Rindfleisch-Brühe sieden, querle 3. Eyer in ein Töpfgen, und giesse solche fein sachte in die Suppe, so, daß nicht drein gerühret wird, so werden die Eyer wie ein Knaul, richte den Reiß an, wenn du zuvor Citronen-Saft hinein gedruckt, hebe die Eyerdotter aus der Suppe, und lege solche

solche auf den Reiß, streue Citronenschaalen darüber. Und so kan man auch die Gräupgen machen.

Zwiebel-Suppe.

Schneide Roggenbrod scheibigt, setze Fleischbrühe zum Feuer, schneide die Zwiebeln länglicht, röste sie in Butter oder Schmaltz, giesse denn die Suppe auf das Brod, brenne die Zwiebeln darüber, und setze es aufs Kohl-Feuer.

II.

Von allerhand gekochten.

Junge Tauben.

Schneide die Tauben entzwey, die Füsse ab, brenne sie in Butter, thue sie in einen Tiegel, schütte Fleischbrühe daran, lasse sie sieden, thue Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüt daran, darnach schneide ein wenig Speck zu Würfeln, laß ihn ausgehen, und brenne etwas Mehl mit ein, daß es gelbe werde, und der Speck braun, thue es also zu den Tauben, und laß es kochen.

Junge Hühner mit Stachelbeeren.

Nachdem sie ausgenommen, brate sie in heissen Schmaltz, daß sie gelb werden, lege sie in einen Tiegel, thue Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüt, Saltz und Fleischbrühe daran, und laß es sieden, brenne auch Mehl ein, und thue frische Butter darzu, wenn sie fast gar sind, und thue eine gute Hand voll Stachelbeer drein, auf diese Manier werden sie auch mit Weintrauben gemacht, die aber noch nicht zeitig seyn müssen.

Junge Hühner mit Citronen-Brühe.

Siede junge Hühner in Fleischbrühe, thue geriebene alte Semmeln, Ingwer, Muscatenblüt und Fleischbrühe in einen Tiegel, laß es wohl sieden, daß die Semmel versiedet, alsdenn schneide Citronen drein, und thue noch frische Butter darzu, bey dem Anrichten lege die Hühner in eine Schüssel, und gieß die Brühe darüber.

Alte Hühner mit Sauerkraut.

Weil die Hühner kochen, so setze gut Sauerkraut zu, laß es weich kochen, gieß denn das Wasser rein ab, thue Wein, Pfeffer, Muscatenblumen, und Cardemomen daran, und laß es damit kochen, denn thue ein gut Stück frische Butter daran, lege die Hühner in einen Tiegel, schütte das Kraut darauf, und laß es aufkochen.

Hühner

Hühner mit Castanien.

Wenn die Hühner gesaubert, mit Wasser beygesetzt und halb gar gekocht, muß daran gethan werden Ingwer, Muscatenblumen, Butter, gescheelte und in vier Theile geschnittene Castanien, auch müssen etliche klein gerieben werden, damit die Brühe dicke wird, auch kan man ein wenig geriebene Semmeln darzu nehmen, solches muß recht gekocht werden.

Hühner mit Merrettich.

Nehmet Merrettich, reibet ihn fein klein, gebet darauf Wein und Wein-Eßsig, und etwas von der Hühnerbrüh, thut darein Butter, Zucker Muscatenblumen und geriebene Semmelkrumen, lasset es zusammen durchkochen, leget die gar gekochten Hühner in eine Schüssel, und gießt es drüber. Man kan auch diesen zugerichteten Merrettich über Rindfleisch geben. Auch kan man den Merrettich in Fleischbrühe allein gar kochen, und an statt des Weins und Eßigs, süssen Rahm hinein thun, und geriebene Semmel, Butter und Muscatenblumen, und sich dessen über Hühner und Rindfleisch bedienen.

Hühner mit Morcheln.

Saubert die Hühner, und kochet solche in Wasser weiß gar, dann thut Morcheln darzu, es ist gleich viel, sie seyn frisch oder alt, sie müssen aber gar wohl gewaschen werden, thut Butter, Citronen, Muscatenblumen, und etwas geriebene Semmeln dran, und lassets durchkochen, so ist es fertig.

Hühner mit Blumen-Kohl.

Nehmet ein Huhn, kochets fast gar, thut darzu Schöpsenfleisch, Tauben, Blumen-Kohl, Artischocken, Schaaf-Füsse, Fricadellen, Saufissen und Sellery, dieses muß alles, ein jedes absonderlich gar gekocht seyn, dann mit dem Huhn in Tiegel gethan werden, und mit Hühnerbrüh, Muscatenblumen, Pfeffer, Butter und Citronen vollends gar und durch gestopft, fein zierlich angerichtet, und der Schüssel-Rand bestreuet werden.

Garten-Huhn.

Wenn das Huhn abgeschnitten, ausgenommen und gebrühet ist, so nehmet die Leber, hacket sie, wie auch ein wenig Petersilie; bratet die Petersilie in Butter, thut gerieben Brod daran, auch zwey Eyer, rührets mit der gehackten Leber und Gewürtz durch einander, füllet es in das Huhn, legets in einen Topf und lassets kochen, thut Butter, Petersilien, und etwas Schwämme oder Spargel daran. Man kan es auch braten, so man will.

Capaun und Hühner mit Reiß.

Wenn der Capaun gesaubert, so kochet ihn, darnach nehmet den Reiß, thut solchen zu dem Capaun oder Hühnern, nebst Muscatenblumen und Butter, lassets mit

mit einander kochen, bis der Capaun oder Huhn weich ist, alsdenn richtets an, und giesset den Reiß darüber.

Capaun mit einer Citronen-Brüh.

Mache den Capaun rein, koche solchen fein weiß, und nicht zu weich, gieß von der Brühe in ein Töpfgen, darzu ein wenig Wein, Ingwer, Pfeffer, Muscatenblumen, und Cardemomen, nimm den Capaun, Leber, ein Stück geröstete Semmeln, und das Marcks von einer Citrone, stosse oder reibe es durch einander, zwinge es durch, thue es zu der Brühe in dem Töpfgen, nebst einem Stückgen Butter, und laß es aufkochen. Denn lege den Capaun in einen Tiegel, geuß die Brühe darauf, wenn es nun durchgekocht, so richte den Capaun an, und die Brühe darüber, belege solchen mit Citronenschnitten und Schaalen, man kan auch statt der Citronen Pommerantzen nehmen, auch ein klein wenig Zucker in die Brühe thun.

Tauben mit Rosinen und Mandeln.

Kochet die Tauben meist gar in Wasser und Saltz, dann giesset das Wasser halb ab, und giesset Wein wieder darauf, thut Mandeln, Rosinen, Muscatenblumen, Zimmet, Safran, Zucker und Butter daran, und lassets vollend gar kochen, rühret ein wenig weiß Mehl hinein, daß es dicke wird, so ists gut.

Reb-Hühner gekocht.

Rupfe die Reb-Hühner, nimm solche aus, und hacke die Flügel ab, steck die Köpfe vorne bey der Brust ein, und speilere die Beine hinauf, und wässere sie ein; denn welle sie ein wenig in warm Wasser auf, bestecke sie mit geschnittenem Zimmet oder Nelcken, nimm eine überzinnte Pfanne oder Tiegel, thue ein Stück Butter drein, lege die Rebhüner darzu, decke solche zu, und laß sie schwitzen, dann giesse gute Brühe darauf, nebst Wein, Nelcken, Cardemomen und Muscatenblumen, brenne Mehl fein gelblich dran, drücke Citronen-Saft darauf, hacke oder schneide Pinien und Pistatien klein, thue es halb dran, die andere Helfte behalte zum Uberstreuen, nebst Citronenschaalen, alsdenn richte solche an, gieß die Brühe drüber, und streue die übrigen Pinien, Pistatien und Citronenschaalen drauf.

Gekochte Vögel mit einer guten Brühe.

Wenn die Vögel ausgekühlet und reine gemacht sind, so koche sie in Rindfleischbrühe, schneide Aepfel gar klein, thue solche mit einem guten Theil Rosinen oder Weinbeeren daran, mache es mit Zucker süsse, gieß Wein darzu, thue Zimmet, Ingwer und Safran dran, laß es recht sieden, so ist es fertig.

Vögel mit Senf.

Siede die Vögel, wie gebräuchlich, reibe Senf fein klein, zerlaß denselben mit Wein-Eßig, treibe ihn durch, thue ein gut Theil Honig drein, sonst wird es bitter,

bitter, lege die Vögel in einen Tiegel, gieß den Senf oben drauf, laß es kalt werden, und setze es so zu Tische.

Endte mit Rüben gespickt.

Ehe man die Endte in den Topf steckt, spickt man selbige mit kleinen geschnittenen Rüben, eben wie mit Speck auf jeder Seite der Schultern, und auf dem dicken Brustfleisch, wie auch auf dem dicken der Schenckel. Hernach wird solche gekocht, und wenn sie meist gar, thut man darzu Butter, geriebene Semmeln, Pfeffer, etwas Petersilien und andere gute Kräuter, und lästs durchkochen.

Junge Gänse mit einer Aepfel-Brühe.

Nehmet Aepfel, scheelet und schneidet sie würflicht, röstet sie in Schmaltz, giest Wein daran, thut Rosinen, Zucker, Pfeffer, Cardemomen und Safran darzu, lasset es eine Weile kochen. Wenn nun die Gans weich gesotten ist, so leget solche in eine Schüssel, und giesset die Brühe darüber.

Gans mit einer Pohlnischen Brühe.

Nehmet einen Schnitten weiß Brod, und bähets, scheelet einen Apfel, schneidet solchen klein, wie auch eine Zwiebel, thut alles zusammen in einen Hafen, giesset Wein daran, lassets zusammen sieden, bis es weich wird, denn treibet es durch ein Perforat. Ist die Brühe zu dicke, kan man noch ein wenig Wein dran giessen, streue Zucker und ander gut Gewürtz daran, laß alles mit einander aussieden, und richte es über die abgesottene Gans an.

Gänse-Gekröse mit einer Aepfel-Brühe.

Wenn das Gekröse gesotten ist, so giesset die Brühe herab, und nehmet Aepfel, scheelet und schneidet sie in Würfeln, bratet solche in Butter, giesset Wein daran, auch kleine Rosinen, Zucker, Ingwer, Pfeffer, lassets eine Weile mit dem Gänse-Gekröse kochen, so ist es fertig.

III.

Von gekochtem Fleisch.

Boeuff a la Mode.

Nehmet ein Stück Rindfleisch von der Lenden, klopfet es wohl, und reibet es mit Saltze, Nelcken und Pfeffer, durchziehet es mit Speck, alsdenn leget erstlich dünne Scheiben Speck unten in einen Topf, leget das Fleisch darauf, thut etliche Lorbeerblätter und eine in Scheiben geschnittene Citrone darzu, bindet den Topf mit einem leinen Tuche und Bindfaden fest zu, und decket über das Tuch einen Deckel, so auf den Topf schliesset, verkleibet solchen fest, setzet es in Kohlen, und

lasset es gar kochen. Man muß bisweilen darnach sehen, daß es nicht anbrennet, und so ja Brühe fehlen solte, nimmt man ein paar Löffel voll Eßig, Fleischbrühe oder Wein darzu.

Eingesaltzen Rindfleisch.

Nehmet ein Riebenbug-zwerg oder Brustkernstück Rindfleisch von zehen Pfund, welches hierzu am besten ist, saltzet selbiges wohl ein, und lassets drey Wochen lang im Saltz mit einem Bretgen bedeckt, und einem Gewicht beschwehrt liegen, doch muß man fleißig darnach sehen, und daß selbige mit seiner eigenen Brühe, so es bereits gesetzet, übergiessen; Solte aber derselben so wenig daran seyn, so kan man frisch angemachtes Saltzwasser darzu schütten, die dünnesten Stücke werden am füglichsten zu erst verspeiset, wohl gewässert, gewaschen, und wie ein anderes gemeines Rindfleisch zugesetzt und gesotten; Alsdenn in eine Schüssel gelegt, frische Petersilie darauf gestreuet, und in einem Schüsselein Merrettich mit Mandeln oder auch Senf darzu gesetzt.

Rindszunge mit einer Capern-Brühe.

Wenn die Zunge gekocht, gescheelt und aufgeschnitten, so nimm Capern, röste sie wohl in brauner Butter, mit ein wenig gerieben Brod, dann thue sie in ein Töpfgen, gieß Brühe darauf, auch Ingwer, Pfeffer, Muscatenblumen, kleine Rosinen, ein wenig Zucker und frische Butter, laß es aufkochen, und gieß es auf die Zunge. Wenn es gekocht, so richte es an, streue geschnittene Mandeln drauf, die Zunge kan man auch erst auf einem Rost braten.

Kalt Ochsen-Maul oder Füsse.

Siedet das Maul oder die Füsse weich, darnach schneidets in dünne Scheiben, lassets kalt werden und legets in eine Schüssel, thut die Beine davon, und giesset Baum-Oel und Eßig daran, auch Pfeffer und geschnittene Zwiebeln.

Ochsen-Zunge kalt.

Saltze die Zunge ohngefehr 3. oder 4. Tage ein, hernach koche sie gar, ziehe die Haut ab, lege sie gantz in die Schüssel, bestreue sie mit Petersilie, und gieb Senf darbey.

Ochsen- oder Rinds-Zunge geräuchert.

Diese kan man, wie bekannt, kalt und warm essen, doch ist sie kalt am besten, wenn man sie mit frischen Heu verbindet, und gar kocht, so sind sie gut, man muß sie auch, wenn sie geräuchert, ein oder zwey Tage zuvor, ehe man solche kocht, ins Wasser legen, wenn sie gekocht, ziehet man die grobe Haut ab, und giebet solche gantz oder gespalten mit etwas Senf zu Tische. Will man die Zunge aber nicht alsobald verspeisen, soll man die Haut von derselben nicht abziehen, sondern darauf lassen, sonst vertrocknet sie und wird gar hart. Man kan dennoch die abgezogene

Zunge

Zunge aufs längste ein paar Tage halten, wenn man solche mit etlichen Würtz-Nelcklein bestecket, daß sie desto wohlgeschmackter werden.

Rinds-Caldaunen mit Zwiebeln.

Wenn die Caldaunen gekocht sind, so schneide sie in länglichte Stückgen eines Fingers lang, oder auch kleiner, darnach schneidet Zwiebeln länglicht, bratet solche in Butter, wie auch ein wenig Mehl, thut alsdenn dieselben nebst Eßig, Rahm Safran, Ingwer und Pfeffer dran, lassets mit einander kochen, wenn man will, kan man auch kleine Rosinen daran thun, man isset sie auch aus blossem Wasser, mit gehackter Petersilie und Senf, auch kochet man sie sauer, mit Eßig, Safran, kleinen Rosinen, auch wohl mit Rüben.

Kalbfleisch zuzurichten.

Schneide von einem Kalb-Schlegel breite Schnitten, klopfe und lege sie in eine tiefe Schüssel, schneide Citronenschalen daran, thue auch Ingwer, Muscatenblüth, Saltz und Lorbeerblätter darzu, ingleichen frische Butter, ein wenig Semmel-Mehl, Wasser und Wein drüber, und laß es also wohl zugedeckt kochen.

Auf eine andere Art.

Nimm Kalbfleisch vom Schlegel, schneide vierecktigte Stücklein daraus, spicke und saltze sie fein, thue Pfeffer darauf und lege sie in Eßig. Darnach brate sie an einem Spieß, und betriefe sie mit heisser Butter, schütte auch von selbigen Eßig und Fleischbrühe in ein Pfännlein, betriefe sie oft, bis sie gar seyn, so dann lege sie in eine Schüssel, und schütte die Brühe darüber.

Gedämpftes Kalbfleisch.

Wasche das Kalbfleisch, und thue es in einen Tiegel mit ein wenig Saltz, Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüt, frische Butter, ein wenig Eßig, setze es auf Kohlen, decke es genau zu, daß es dämpfe, und wenn es durchaus mürbe ist, so giesse frische Brühe daran, und brenne ein wenig Mehl ein, und lasse es kochen.

Auf eine andere Art.

Nimm Kalbfleisch, setze es zu mit Lemonien, Capern oder Citronen, es ist gleich viel, mit halb Wein und halb Wasser, thue alsdenn Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüt, frische Butter, Lemonien, oder was du wilt, hinein, brenne auch ein wenig Mehl ein, und laß es kochen.

Kalbs-Kopf zuzurichten.

Wasche das Blut ab, und setze ihn mit Wasser zu, wirf eine Hand voll Saltz darein, wenn er weich ist, so wasche ihn wieder mit frischen Wasser, nimm die Zunge heraus, thue die Haut davon, und das Schwartze aus dem Auge, laß ihn vom Wasser wohl abtriefen, alsdenn saltze und pfeffere ihn wohl, samt der Zunge, setze ihn auf einen Rost zu braten, wenn er nun nebst der Zunge gebraten ist, so setze ihn in eine Schüssel, und spalte die Zunge am dicken Theil, und setze sie dem Kopf über

die Nase, darnach breite die Hirnschale von einander, thue das Gehirn heraus, butze die Schale aus, streue Ingwer und Pfeffer auf das Gehirn, und thue es wieder in die Schale, die Schale laß von einander stehen, wenn du nun Brühe darüber haben wilst, so schneide Speck in Würfel, laß ihn ausgehen, thue ein wenig Mehl daran, laß es gelb werden, thue auch Ingwer, Pfeffer, Eßig und Fleischbrühe darzu, laß es kochen, und richte es übern Kopf.

Kalbs-Kopf mit der Haut.

Brühe einen Kalbs-Kopf, es müssen aber die Ohren noch dran seyn, auf daß die Haare abgehen, wasche ihn sauber ab, saltze und laß ihn mit Wasser sieden, bis er weich wird, alsdenn nimm ihn heraus, streue Pfeffer und Saltz darauf, setze ihn auf einen Rost, betriefe ihn wohl mit frischer Butter, und laß ihn braten, setze ihn alsdenn in eine Schüssel, und streue Saltz und Pfeffer darauf.

Kalbs-Füsse, gebacken.

Nimm schöne weisse Kälber-Füsse, koche sie weich, schneide sie halb von einander, thue vornen die Klauen darvon, daß sie vertriefen. Denn mache einen Teig von Sahne, Eyern, Mehl und Saltz, ein wenig dicker als ein Sträublein-Teig, kehre die Füsse darinn um, backe solche in geschmeltzter Butter fein knorlicht.

Kalbs-Füsse mit einer sauren Brühe.

So die Füsse in Schmaltz geröstet worden, wie vorgedacht, so leget sie in einen Pasteten-Tiegel, giesset ein wenig Fleischbrühe und Rosen-Eßig daran, würtzet es mit Pfeffer und Negelein, brennt ein wenig Mehl daran, lassets also mit einander aufsieden, richtet es an und traget es zu Tische.

Kälber-Brust zu füllen.

Nehmet die Brust, machet die Haut fein loß, und füllet sie mit folgenden: Hacket Petersilien, bratet sie in Butter, wie auch geriebene Semmel, schlaget 2. Eyer daran, und Rosinen, Safran und Gewürtz. Ist es zu dick, so giesset Milch darzu, rühret unter einander, füllets in die Brust, und bratets ein wenig auf dem Rost, darnach kochet es mit Gewürtz oder etwas Grünes, wie ihr wollet.

Geräucherte Rinds-Zunge.

Eine wohlgeräucherte Zunge wird fürnemlich mit warmen Wasser wohl abgerieben, gewaschen und über Nacht darinnen liegend gelassen, zumal, so solche etwas hart gesaltzen ist; dann siedet man dieselbige ab, bis sie weich wird, und die grobe Haut sich herab ziehen läst. Schneide sie herauf in der Mitte also von einander, daß sie an dem hinderen drüsigten Theil gantz, und an einander bleibe. Denn leget man sie entweder allein, oder aber zu einem Stück Fleisch, oder auch einigen Hühnern und Capaun, welche ebenfalls wie das Fleisch, bereits zuvor abgesotten worden, in eine Schüssel, und richtet einen mit Fleischbrühe angemachten

Merret-

Merrettich darüber. Wiewohl man sie auch so kalt zu einem Sallat auffsetzen und oben mit Petersilien bestreuen kan.

Gepreßten Rinds-Kopf.

Nehmet einen halben fetten Rinds-Kopf, hacket ihn in Stücken, und 2. Pfund Rindfleisch vom Kamme darzu, kochets mit einander sehr weich, kühlets rein aus, thut die Beine davon, pflücket es gantz klein, würtzet es etwas starck, mit Pfeffer, Ingwer und Nelcken; nehmet dürren Majoran und Salbey, reibets klein und thuts auch darzu, menget es so warm unter einander, nehmet denn ein Fischbret legt eine starcke Servietten drauf, thut dieses so warm drein, nehmet die Servietten zusammen, druckts in die Rinde derb, bindets oben feste, leget ein Bret darauf, und beschwerets mit einem Gewichte, man muß es aber auf etwas setzen, denn es presset noch Suppe heraus. Lasset es so über Nacht stehen, alsdenn bindet das Tuch ab, leget es in einen Asch, und giesset Eßig darauf. Wenn man davon essen will, so schneide Schnittgen davon, und giesse Eßig darauf, auf diese Art kan man es wohl bey drey Wochen halten, im Kochen muß das Saltzen nicht vergessen werden.

Gallerte von Kalbs-Füssen.

Nimm die Füsse, nachdem die Knochen heraus gebrochen, schneide sie in Stücken, gieß Wein-Eßig und Wasser daran, auch gantzen Pfeffer, Ingwer, Muscatenblumen und Nelcken, auch Lorbeerblätter und Roßmarin darzu gethan, dieses wohl unter einander gekocht, denn die Brühe durch ein Tuch gedruckt, mit Safran gelbe gemacht, und mit ein wenig Zucker gebrochen; darauf legt man die Füsse in eine Schüssel zurecht, und die Brühe darüber gegossen, daß es stehet.

Gehackte Kalbs-Leber.

Haue die Leber von einem Kalbe, und schneid das Geäder aus, hacke sie klein, thue darzu einen guten Theil Speck, auch in Rahm eingeweichte Semmelbrosen, nebst Ingwer, Pfeffer, Saltz, Negelein, kleine Rosinen, und etliche Eyer, rühre alles wohl durcheinander, alsdenn nimm schöne Stücklein von einem Kalbs-Netze, nehe solche zusammen, wie ein Säcklein, schütte das gehackte hinein, und vernehe es, backe oder brate sie also in Schmaltz in einem breiten Tiegel, eine gute Stunde fein gemachlich, darnach richte sie an, mit etwas Butter oder Fleischbrühe.

Ein Kalbs-Geling zu füllen.

Nimm ein Geling, schneide alles von der Gurgel ab, mache ein jedes Stück inwendig von einander und hohl, nimm darnach Zwiebeln, Speck, Ingwer, Pfeffer, Kümmel und Saltz, hacke es durch einander, und fülle jedes Stücklein voll davon, nehe es zusammen, röste sie darnach in brauner Butter, lege sie in einen Tiegel, schütte Wasser daran, und ein wenig Eßig, brenn ein wenig Mehl ein, thue Ingwer, Pfeffer, Saltz, Negelein und Majoran drein, und laß es also sieden.

Hinter-Keule vom Schaaf zu füllen.

Schneide das Fleisch inwendig aus der Schaafs-Keule und hacke es alsdenn klein, mit etwas Fleisch, Grünkraut, Pfeffer, 4. Eyer, geriebene Semmel, und das wieder hinein gefüllet, zugemacht, und in Wasser oder Fleischbrühe gar gekocht, mache eine Brühe darüber, nimm viel Zwiebeln, schneide sie klein, koche sie in Wasser, geuß das Wasser wieder davon, thue darauf ein gut Stück Butter, Pfeffer, Citronen darzu geschnitten, daß es zusammen braten muß, und drüber gegossen.

Schöpsen-Stoß aus dem Saltze.

Hacke das Bein hinten vom Stosse, saltze und lege ihn in einen Asch, laß ihn acht Tage liegen, alsdenn koche ihn, wenn er halb weich ist, so kühle ihn aus, schöpfe das Fett zum Theil von der Brühe, lege den Stoß wieder in den Topf, giesse die Brühe darzu, nebst Wein, gantze Muscatenblumen, gedörrte Roßmarin und ein wenig Pfeffer, laß es vollends einkochen, richte den Stoß an, gieß von der Brühe drauf, und bestecke ihn mit frischer Roßmarin.

Schaafs-Caldaunen mit weissen Kohl zu füllen.

Der Kohl wird erstlich klein gehackt, und mit geriebener Semmel vermengt, in Butter gebraten, darzu süssen Rahm, geschnittenen Speck, Zwiebeln, Eyer, Pfeffer, rühre es wohl durch einander, und fülle es drein, koch es mit weissen Kraut gar, oder in Wasser, und braune Butter drüber.

Schaafs-Wurst zu machen.

Fülle sie mit geriebenen Brod, Rosinen, süssen Rahm, Eyern, Zwiebeln, Speck klein geriebenen Majoran und Saturai, wie auch Tymian, koche sie erstlich, hernach brate sie in brauner Butter.

Hämels-Wurst zu machen.

Nimm von einem Hämel oder Lamm die schönsten Därmer, und das Blut davon, weiche Semmelbrosen in süssen Rahm, siede auch ein Stücklein grünen Speck in Fleischbrühe, schneide ihn zu Würfeln, und wenn die Semmeln geweicht, so zerdrücke sie in einem Seierlein, giesse von dem Blut daran, daß es durchlauft, thue alsdenn die Speckgriefen drein, ingleichen auch Ingwer, Pfeffer, Saltz, Salbey und Majoran, etliche Löffel voll guter Fleischbrühe, fülle darmit die Därmer voll, binde sie zu, daß es also Würste giebt, denn grädele sie, und wenn man sie essen will, so lässet man sie schnell sieden.

Lamms-Köpfgen zuzurichten.

Siede das Köpfgen wohl, trockne es auf dem Rost ab, denn nimm Zwiebeln, lege solche in kalt Wasser, schäle und hacke sie klein, röste sie in Schmaltz, gieß Fleischbrühe und Eßig dran, würtze es mit Ingwer, Pfeffer, Negelein, Saltz, thue

ein wenig geröst Semmel-Mehl, Mandeln und Rosinen dran, lasset es unter einander sieden, und richtets über das Lamms-Köpfgen.

Hirsch-Wildpret zu kochen.

Wenn es frisch ist, so saltze es, koche es mit halb Wein und halb Wasser, doch nicht zu weich, alsdenn lege es in einen Tiegel, schütte von der Brühe daran, röste Mehl und Zwiebeln braun, thue es an das Wildpret, auch Ingwer, Pfeffer, Negelein und ein wenig Eßig.

Schwein-Wildpret zu kochen.

Wasche es sauber, wenn es frisch ist, so must du es saltzen, laß es in halb Wasser und Wein sieden, doch daß es nicht zu weich werde, darnach thue Butter in einen Tiegel, reibe ein wenig Roggenbrod, wenn nun die Butter heiß ist, so röste erstlich ein wenig Mehl gantz braun drein, nachdem thue das Brod auch drein, und laß es mit einander rösten, nachdem schütte von derselben Brühe, worinnen das Wildpret gesotten ist, drein, und thue Ingwer, Pfeffer, Negelein darzu, laß es wohl sieden, lege darnach das Wildpret in einen andern Tiegel, seihe die Brühe durch ein Selerlein an das Wildpret, darmit sie klar wird, thue darnach gestossene Wacholderbeeren drein, und ein wenig Braten-Fett, und so laß es noch eine Weile kochen

Süsse Brühe auf Schwein-Wildpret zu machen.

Laß es sieden in halb Wasser und halb Wein, reibe darnach Roggenbrod, und ein wenig guten Lebkuchen, röste es braun in Butter, schütte von der Brühe, darinn das Fleisch gekocht ist, nach, daß es durch den Seiher gehe, thue Ingwer, Pfeffer, Negelein darzu, laß es kochen, lege das Wildpret in eine Schüssel, und giesse die Brühe drüber, diese muß aber ein wenig dicke seyn.

Sauer Hirsch- und Reh-Wildpret zu machen.

Man kochet es in Wasser ab, und saltzet es auch in demselben, dann besiehet man es wohl, ob auch Haar daran sitzen, wenn es recht sauber, thut man es wieder in einen Topf, und giesset Eßig daran, doch nicht zu viel, daß es nicht zu sauer wird, und lässets wieder kochen, dann thut man darzu Nelcken, Pfeffer, klein gehackt und gebratenen Speck, ein wenig Saft von Birn, Kirsch oder Johannisbeeren, und läst es kurtz durch abkochen.

Wildpret mit einer schwartzen Brühe.

Nimm das Blut vom Wildpret, oder auch anderm Fleisch, treibe es mit Eßig oder Wein durch einen Durchschlag oder Tuch, röste klein gehackte Zwiebeln in Butter, und thue solche daran, auch ein wenig gerieben Roggenbrod, würtze es wohl mit Ingwer, viel Pfeffer, Nelcken, Zimmet und Zucker, lege das gekochte Wildpret in die Brühe, und laß es mit einander sieden. Man muß aber darauf Achtung geben, daß es nicht anbrenne, noch die Brühe zu dicke werde, man kan auch statt des Zuckers Honig oder Syrup gebrauchen, so wirds recht gut.

Hirsch-Zähmer zu sieden.

Siede denselben in halb Wasser und halb Wein, alsdenn lege ihn auf einen Rost, bestreue ihn mit geriebenen Brod, und laß ihn beym Feuer stehen, bis das Brod gelbe wird, betreifle ihn wohl mit frischer Butter, alsdenn nimm Fleischbrühe, brenne Mehl ein, und thue ein wenig Pfeffer, Negelein, Zucker, gantzen Zimmet, Citronen-Saft und Schaalen drein, darnach lege den Zähmer in eine Schüssel, und gieß die Brühe darüber.

Wilden Schweins-Kopf zu sieden.

Schneide ihm das Genicke heraus, stecke eine gute Hand voll Saltz und Pfeffer drein, löse vorne das Maul und Rüssel ab, setze ihn darnach in einen Kessel, und saltze ihn überflüßig, thue 2. Hände voll Wacholderbeer, und eine Hand voll Lorbeerblätter, auch eine Hand voll grüne oder dürre Salbey darzu, alsdenn mache den Kessel voll mit halb Wein, und halb Wasser, laß ihn sieden, darnach thue ihn heraus, daß er kalt wird, ziere ihn mit Blumen, und trage ihn auf.

Ziegen-Fleisch zu dämpfen.

Waschet und saltzet das Fleisch, würtzets mit Ingwer und Pfeffer, legts in einen Hafen, giest Wasser dran und lassets sieden, bis es verschäumet. Alsdenn thut geriebene Semmel, klein gehacktes Körbelkraut, Cardamomen und Muscatenblüt darein, und lasts ferner kochen, bis es weich ist. So man es anrichten will, thut noch ein Stück Butter darzu, richtets in eine Schüssel, und tragets zu Tische, wenn die Brühe weiß bleiben soll, so läst man den Körbel davon.

Grüne Zungen zu kochen.

Saltze und siede sie, darnach ziehe die Haut davon ab, schneide sie in der Länge von einander, saltze und pfeffere sie wohl, lege solche auf den Rost, betriefle sie mit frischer Butter, nimm eine Hand voll abgezogene Mandeln und grosse Rosinen, thue sie in einen Tiegel, schütte guten Wein, und ein wenig Fleischbrühe daran, brenne ein wenig Mehl ein, thue Ingwer, Pfeffer und Negelein darzu, laß es kochen, und richte es alsdenn über die Zunge. Auf solche Weise werden auch gesaltzene und dürre Zungen gekocht.

IV.

Von allerhand Gebratenen.

Hirsch-Zähmer zu braten.

Häute und spicke ihn sauber, saltze und pfeffere ihn wohl, stecke ihn an und brate ihn, thue ein wenig Eßig, Fleischbrühe und Schmaltz in die Bratpfanne, betriefele ihn oft darmit, und laß ihn allgemach braten.

Reh-

Reh-Wildpret zu braten.

Häute die Schlägel und Zähmer, spicke, saltze und pfeffere sie, stecke es an und brate es allgemach, betriefele es wohl, indessen thue Fleischbrühe, und ein wenig Eßig in einen Tiegel, brenne ein wenig Mehl ein, thue darzu, Pfeffer, Ingwer, Negelein und frische Butter, und klein geschnittene Citronschaalen, laß es also sieden und richte es darnach über das Wildpret, und schneide Citronenscheibgen darauf.

Ein gantzes Lamm zu braten.

Spicke es an unterschiedlichen Orten Rosenweiß, (man kan auch einen Schlägel mit Knoblauch spicken) saltze und pfeffere es wohl, laß es gemachsam braten betreifle es unterweilen mit Eßig, Fleischbrühe und Schmaltz. Alsdenn kan man auch eine Brühe darüber machen, von Fleischbrühe, eingebrannten Mehl, Eßig, Knoblauch, Ingwer, Pfeffer, Negelein und Bratenfett.

Brühe über einen Lamm-Schlägel.

Wenn er mit Knoblauch gespickt ist, wird die Brühe gemacht von süssen Rahm, frischer Butter, Bratenfett, Ingwer, Muscatenblüt und Schaarlotten rein daran geschnitten.

Gantze Geiß zu braten.

Diese wird gebraten, wie man ein Lamm bratet.

Eine Span-Sau zu braten.

Stich sie ab, wirf sie in frisch Wasser, klopfe Pech klein, streue und brühe sie damit, man darf aber das Wasser nicht siedend machen, darnach wasche und zwecke sie sauber, saltze sie inn- und auswendig wohl, pfeffere sie auch, laß sie allgemach erwarmen, schütte von ferne allenthalben Kohlen zu, streiche sie mit frischer Butter, und brate sie in einer Hitze, wenn sie Blasen zieht, so stich mit einer Spick-Nadel darein, bis sie hart wird, darnach brate sie beym hellen Feuer allgemach aus.

Lenden-Braten zu dämpfen.

Nachdem er gewaschen und abgehäutet, so klopfe ihn wohl, spicke ihn mit Speck durch und durch, lege ihn in einen nicht gar zu grossen Tiegel, thue Saltz, Ingwer, Negelein, Pfeffer, Muscatenblüt, etliche Schnittgen, Citronen, Lorbeerblätter und frische Butter daran, alsdenn lege Papier über den Tiegel, und decke ihn genau zu, damit kein Dampf heraus gehe, und laß ihn auf Kohlen gemach dämpfen.

Eingepeitzter Lenden-Braten.

Häute und spicke ihn sauber, saltze und pfeffere ihn wohl, brate ihn allgemach, betriefele ihn mit Eßig, Fleischbrühe und Butter, so unter einander, nachdem mache eine Brühe darüber, wie bey dem Reh-Wildpret gesagt, ehe man ihn aber anrich-

tet, so schneidet man ihn in der Mitte von einander, und schüttet die Brühe hernach darüber.

Rinds-Braten in Eßig.

Nimm den Lendenbraten von Ochsen, reibe ihn mit ein wenig Saltz, und lege ihn in Eßig, acht bis zehn Tage, darnach nimm ihn heraus, spicke ihn, und stecke ihn an Spieß. Wenn er verharrschet, so begieß ihn erstlich mit laulichter Fleischbrüh, alsdenn betriefle ihn mit Butter, und bestreue ihn mit Nelcken und Zimmet.

Ochsen-Zunge gebraten.

Lege die Zunge in Eßig, und laß dieselbe so lange liegen, bis sich die Haut ablösen läst, spicke sie denn, und reibe sie mit Saltz und Pfeffer, lege sie in eine Pfanne, thue Fett darunter, und laß solche in einen Ofen backen, wenn sie gar, so drücke Citronensaft in die Brühe, gieß die Brühe im Anrichten darüber, und bestreue es mit klein geschnittenen Citronschaalen.

Rinds-Braten zu füllen.

Nimm Rindfleisch vom Schlägel, schneide oben einen Deckel herunter, doch daß es auf einer Seiten hangen bleibe, höhle es aus, nimm so fort das ausgehölte Fleisch und so viel Speck, und eine in Wasser wohl eingeweichte und wieder wohl ausgedruckte Semmel, hacke es wohl durch einander, thue Ingwer, Pfeffer, Saltz, Muscatenblüt, ein wenig Safran, und etliche Eyer darzu, fülle es darein, laß es darnach sieden wie ein ander Rindfleisch, nachdem lege es in einen Tiegel, thue Ingwer, Pfeffer, gestossene Wacholderbeere und Negelein, auch in Butter braun geröstetes Brod und Fleischbrühe darüber, und laß es noch eine Weile sieden.

Carbonade oder Fleisch auf dem Rost gebraten.

Schneidet feine dünne und breite Schnittgen aus dem dicken Orte von Schöpsen- oder Kalbfleisch, schlagets mit dem Messer-Rücken, darnach menget Ingwer, Pfeffer und Saltz unter einander, bestreiche die Schnittgen auf beyden Seiten wohl darmit, lege sie auf einen Rost, und brate solche über kleine Kohlen, begiesse sie etliche mal mit Butter, und wende sie um, oder mache ein Pfefferbrühlein, von fetter Rindfleisch-Brüh, Ingwer und Pfeffer, laß wohl heiß werden, begiesse das Gebratene damit, und richte sie darüber an.

Junge Tauben zu braten.

Thue sie ab, brühe, zwecke, saltze, pfeffere und brate sie allgemach saftig, wenn sie bald gar seyn, so reibe Roggen-Brod klein, saltze und pfeffere es, und bestreue die Tauben darmit, laß es noch ein wenig braten, bis das Brod gelbe wird.

Junge

Junge Hühner zu braten.

Nachdem sie abgestochen, legt man sie in frisch Wasser, brühet solche aber mit nicht gar zu heissen Wässer, darnach nimm sie aus, wenn sie gar zu klein seyn, so kanst du sie füllen, nimm darzu die Leber, Zwiebeln, Petersillen, hacke es klein, thue Semmel-Mehl darzu, auch Safran, Saltz, Eyer, Ingwer, Pfeffer und Muscatenblüt, saltze das Hühnlein inwendig und pfeffere es, stecke auch ein wenig Demuth drein. Nachdem laß die Fülle ein wenig rösten in Butter, fülle es in das Hühnlein, lege es in siedende Fleischbrühe, alsdenn brate sie allgemach, wenn die Hühner ein wenig groß sind, so muß man sie spicken.

Zahme Ganß zu braten.

Stich sie ab, rühre den Schweiß mit ein wenig Eßig, wenn sie gerupft ist, schneide die Flügel, den Hals und die Füsse ab, zwecke und saltze sie in- und auswendig, bestreue sie inwendig auch mit Pfeffer, hacke Zwiebeln und Speck unter einander, thue Ingwer, Saltz, Kümmel und Pfeffer daran, fülle es in die Ganß mit ein wenig Sadury, und brate sie. Wilt du sie mit Castanien haben, so brate die Castanien in einer Pfannen, und fülle sie in die Ganß.

Ganße-Leber zu braten.

Saltze und pfeffere sie wohl, lege sie auf den Rost, und betreifle sie mit frischer Butter, wenn sie gebraten ist, so lege sie in eine Schüssel, giesse die übrige Butter nebst Citronen-Saft, warm über die Leber, und trage es auf.

Wilde Ganß zu braten.

Rupfe und nimm sie aus, zwecke und truckne sie ein wenig ab, wenn du sie braten wilst, so beitze sie erst etliche Tage ein, hernach brate sie fein saftig, aber gemachsam, die Brühe darüber, mache es wie bey den wilden Enden gesagt wird.

Zahme Endten zu braten.

Kan auf die Art, als wie die zahme Ganß gemacht werden.

Zahme Endten auf wilde Art.

Laß sie am Bindfaden erwürgen, und das Geblüt erstocken, darnach rupfe sie trucken, am Kopf aber lässet man die Federn, senge sie über dem Feuer ab, alsdenn zwecke sie sauber, und lege sie auf den Rost, daß sie ein wenig hart werden; will man sie nun bald gebeitzt haben, so thut man Saltz und Pfeffer inwendig hinein, setzet sie in ein enges Geschirr, giesset guten heißgemachten Eßig, Löffel weiß über die Endten, lässet sie also eine Nacht stehen, so kanst du sie auf wilde Manier machen, bestecke sie sodann mit Zimmet und Negelein, man kan sie auch spicken, darnach brate sie, und mache eine Brühe mit frischer Butter, Ingwer, Pfeffer Negelein, thue in Würfelgen geschnittene Citronen darein, laß es mit einander sieden, und gieß es über die Endten.

Wilde Endten zu braten.

Man schneidet ihnen den Kopf und Flügel ab, wie den jungen Gänsen, lässet ihnen aber die Füsse, und drehet sie auf den Rücken, damit man aus ihrer kleinen Gestalt, und aus ihren Nägeln, die wilde Art urtheilen könne. Man spickt sie nur an 4. Orten, als um die Brust und Schenckel, die Brühe daran macht man von etwas Wein-Eßig, Saltz, Wasser und Weinbeer-Saft, mit wenigem Gewürtze, und Pommerantzenschaalen. Wolt ihr die Brühe süsse machen, so bereitet sie von Zucker, Wein, Wein-Eßig, Gewürtz, Nelcken, Pfeffer und Saltz, legt sie aber trocken in die Schüssel, und schneidet etliche Stücken zwerg über die Brust, und streuet Saltz mit etwas Citronensaft darüber, dieses ist die beste Brühe darzu.

Wilde Tauben zu machen.

Rupfe sie sauber, beitze sie in Wein ein, spicke und brate sie, nachdem mache eine Brühe von Fleischbrühe, brenne Mehl ein, thue Ingwer, Pfeffer, Negelein, frische Butter und Eßig drein, laß es also sieden, und gieß es über die Tauben.

Welsche Hahnen zuzurichten.

Stich denselben, daß das Geblüt davon kommt, wirf ihn in ein frisch Wasser, darnach beyhe ihn, nimm ihn aus, zwecke und saltze ihn in und auswendig, bestreue ihn auch inwendig mit Pfeffer, lege darnach ein dickes Tuch auf ihn, umschlage die Brust. Wenn er fett ist, darf man ihn nicht spicken, lasse ihn gemach braten, betreifele ihn wohl mit Schmaltz, beym Auftragen thue Citronenscheiblein darauf. NB. Wenn du gerne von einem welschen Hahn essen wilst, und dir doch einer zu groß zum braten ist, so brühe ihn ab, und zerschneide ihn in Viertel, nimm alsdenn ein Kalbs-Netze, und umwickle ein Ober-Viertel darmit, und brate es also fein saftig, das andere Vorder-Viertel kanst du ein oder zwey Tage an einem kühlen Ort erhalten, und alsdenn braten, kanst auch eine Brühe darüber machen, mit Eßig und Wein, Zucker, Fleischbrühe, Ingwer, Pfeffer, Negelein und frischer Butter, Citronen breit geschnitten, auch ein wenig Mehl eingebrannt und kochen lassen, und so über den Braten angerichtet, die zwey Hinter-Viertheil kanst du sieden, über eines guten Merrettich, und über das andere Nudeln machen.

Junge Piphanen zu braten.

Stich ihn ab, wirf ihn in frisch Wasser, brühe ihn darnach und beitze ihn sauber, nimm ihn aus, zwecke ihn wie einen grossen Hahn, beschütte ihn alsdenn mit sied-heissen Wasser, daß er ein wenig anziehe, spicke und saltze ihn wohl, pfeffere ihn auch inwendig, und brate ihn so fein saftig, wenn du eine Brühe daran haben wilst, so verfahre wie bey den welschen Hahnen-Vierteln gesagt worden. NB. Junge Capaunen kan man auf diese Art auch zurichten.

Junge jährige Hahnen.

Diese kan man auch auf erst gemeldte Manier zurichten, wer es nicht weiß, der isset sie davor, denn wenn solche über ein Jahr alt seyn, so sind sie nicht mehr zum braten, sondern man siedet sie.

Hirschhörner zu braten.

Nimm von einem Hirsche, der die alten Geweyhe abgeworfen, die junge auswachsende Hörnlein, wasche sie sauber, und zerschneide solche die Länge durch, darnach bestreue sie mit Pfeffer und Saltz wohl, brate solche auf einem Rost wohl, und betreifle sie gemachlich, mit frischer Butter, und von einer Citrone den Saft darüber, decke eine Schüssel darüber, und trage es auf.

Fasanen zu bereiten.

Würge denselben, schneide den Hals mit den Federn ab, und auch den Schweif mit etwas Fleisch, und stecke es an ein Zwecklein, darnach rupfe den Fasanen, nimm ihn aus, zwecke und thue ihn in siedenden Wein, daß er ein wenig anziehet, darnach spicke ihn, so rein du kanst, saltze und pfeffere ihn wohl, brate ihn allgemach, betreifle ihn mit frischer Butter und Citronensaft, darnach mache mit Fleischbrühe, frische Butter und eingebrannten Mehl eine Brühe, und thue geriebene Citronen, Muscatenblüt, Ingwer, Pfeffer und Negelein darein, laß es sieden, und thue es über den Fasanen, stecke den Kopf und Schweif wieder drauf. NB. Auf diese Art werden auch die Birckhühner zugericht.

Schnepfen zuzurichten.

Nimm die Schnepfen aus, thue den Magen darvon, hacke das übrige Gedärm alles unter einander, thue ein wenig Ingwer, Pfeffer, Saltz, Negelein und Eyerdotter daran, röste es in Butter, und bestreiche damit die Schnieden, so auch vorhero in Butter geröst, backe sie derowEilen, unterdessen brate den Schnepfen und betreifle ihn wohl mit frischer Butter, darnach mache eine Brühe von Fleischbrühe, brenne ein wenig Mehl ein, thue Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüt, Negelein und frische Butter, reibe auch von dem Gelben einer Citrone etwas hinein, lasse es aufsieden, und gieß es über die Schnieden und Schnepfen.

Schnepfen-Dreck.

Nehmet das Eingeweide, hackets und bratets ein wenig in Butter, nehmet auch darzu ein wenig geriebenen Käse und gerieben Brod. Wenn es zusammen gebraten, so giest ein wenig Wein daran, auch Ingwer, Pfeffer, Negelein, Cardamomen, und ein wenig Muscatenblumen, mache es mit einer Citronen sauer, thut auch ein wenig Zucker darzu, und richtets über die gebratenen Schnepfen an.

Hasel- und Feld-Hühner zu braten.

Sie werden gantz gerupft, ausser den Kopf, und nachdem man sie gespickt,

müssen sie gesaltzen und wohl gepfeffert werden, und so gebraten. Die Hasel-Hühner pflegt man nicht zu spicken, sondern, wenn sie gebraten seyn, so besteckt man solche mit Zimmet und Negelein, und macht eine Brüh von Fleischbrühe, frischer Butter, eingebrannten Mehl, Ingwer, Pfeffer, Negelein, Muscatenblüt, und länglicht geschnittene Citronenschelfen, und giesset es über die Hasel- oder Feld-Hühner, NB. Die Köpfe werden vorhero abgeschnitten, und wenn sie gebraten, mit einem Höltzlein wieder angesteckt.

Auer-Hahn zu bereiten.

Schneide dem Auer-Hahn den Kopf, Schweif und halbe Flügel ab, darnach rupfe ihn, nimm ihn aus, zwecke ihn, und walle ihn in halb Wein und Eßig ab, spicke ihn wohl, saltze und pfeffere ihn, brate ihn gemach, betreifele ihn mit frischer Butter. Mache nachdem eine Brüh von Fleischbrühe, Eßig, frischer Butter, eingebrannten Mehl, und thue darein Ingwer, Pfeffer, Negelein, laß es sieden, und richte die Brühe über den Auerhahn, schneide auch etliche Citronenscheibgen darauf, und stecke nachdem das abgeschnittene mit einem Höltzlein wieder an.

Nieren-Schnieden zu machen.

Nimm die Nieren samt dem Fett, brate sie erstlich, darnach hacke sie klein, thue Muscatenblüt, Ingwer, Saltz und Eyer darzu, schneide alsdenn Semmeln zu Schnieden, streiche die gehackte Nieren dick darauf, bestreiche die Schnittlein wohl mit einer zerklopften Eyer-Dotter, daß sie glatt werden, backe sie hernach in heisser Butter, daß sie fein gelb werden.

Zahmes Schweinlein wild zu machen.

Laß es abstechen, senge es wie ein wild Schwein, und reibe es wohl mit verbranntem Stroh, daß es schwartz wird, darnach schneide den Kopf ab, und siede ihn wie einen wilden Schweinskopf ab, schneide das Schwein auf, nimm es aus, haue die Schlägel ab, lege sie auf einen Rost, und ziehe die Haut darvon, aus den übrigen haue schöne Stücker zum Einmachen, die Schlegel beitze acht Tage ein, wie die Kalbsschlegel, alsdenn brate und betreifle sie wohl mit Butter, Fleischbrühe und Eßig, und mache eine Citronenbrühe darüber. Was du nicht braten wilst, das saltze mit gestossenen Wacholderbeeren ein, lege es in ein Geschirr, und beschwere es, so kan man es vor Schwein-Wildpret essen.

Fricassee von Braten.

Zerschneidet einen Kälberbraten, in ziemlich kleine Stücken, auch wohl die gebratene Hühner und Schöpsenbraten, alles unter einander, suchet das Marck aus den Knochen, thut es mit dem vorigen in eine zinnere Schüssel, giest darauf Wein und ein wenig Wasser, Butter, Muscatenblumen, Pfeffer, Zucker, Citronen und geriebene Semmel, und last es mit einander kochen. Man kan auch ein wenig klein gepflickte Petersilie daran thun.

Fricassee von jungen Hühnern.

Mache junge Hühner rein, zerlege und klopfe sie mit einer Reib-Keule, denn setze ein Stück Butter, die nicht sehr gesaltzen, in einen Tiegel übers Feuer, lege die Hühner gleich mit ein, decke sie zu, daß sie fein gelbe rösten, thue solche darnach in einen andern Tiegel, gieß die Butter halb darzu, nebst Wein, Fleischbrühe, die helfte Schaalen von einer Citrone, wie ein Apfel gescheelt, gehackte Petersilie, und Würtze, laß es vollends gut kochen, denn querle 3. Eyerdotter in ein Töpfgen, gieß sodann von der Brühe der Hühner darauf, setze es zum Feuer, querle es stets bis es ausgequollen, daß es sich nicht hacket, thue noch ein Stück frische Butter darzu, richte denn die Hühner mit einer löchrichten Kelle an, gieß die Brühe darüber, und lege die Citronenschaalen in die Mitten.

Fricassee von Tauben.

Schneidet die Tauben in vier Theile, lasset sie in einer Pfannen in Schmaltz oder Butter rösten, auch etliche Champignons und etwas Petersilie in Wein und Fleischbrühe durch einander vermischt, aufkochen, würtzet sie mit Muscatenblüt, werfet zuletzt ein Stückgen Butter darein, und richtet dieses über die geröstete Tauben an.

Ragou von Hühnern, Tauben, Vögeln und dergleichen.

Nimm Hühner, Tauben, oder was du sonst von dergleichen hast, saubere es wohl, brate einen Löffel voll Mehl, lichtbraun in Butter, mit einer Zwiebel, thut gedachte Hühner, Vögel oder Tauben hinein, nebst den Saft von einer Citronen, Pfeffer, Nelcken, Muscatenblumen, thue Fleischbrühe daran, laß es zusammen gar kochen, im anrichten kanst du es mit ausgemachten Krebsen garniren. Es kan auch übergebliebener Braten zerschnitten, hier angebracht werden.

Gallerte von Schweins-Füssen.

Nimm die Klauen von einem Schweine, wenn sie schön rein, und das Harte forne herunter gemacht ist, koche sie in Wasser und Saltz, bis sie fast weich, denn thue die Brühe darvon, kühle sie aus, schöpfe das Fett rein von der Suppen ab, gieß davon durch ein Siebgen wieder etwas darauf, darzu thue Wein und Eßig, auch Ingwer, Pfeffer, Muscatenblumen, Safran, und ein wenig Zucker, laß es noch etwas kochen, gieß die Brühe davon in eine Schüssel, daß sie sich setze, nimm mit einem Löffel das Fett darvon, thue die Füsse fein ordentlich in eine Schüssel, lege halb gescheelte Mandeln und grosse Rosinen darauf, gieß die geläuterte Brühe warm darauf, und laß es gestehen. Man kan auch Rück-Grad-Stückgen vom Schweine darzu nehmen.

V.

Von Potagen, Brühen und Würsten.

Eine Potage zu machen.

Man nimmt ein Stück Fleisch, was man will, klopfet und reiniget es, leget es in einen Topf mit Wasser, und setzet es ans Feuer, wenn es nun geschäumet, so saltzt man es, und wirft etwas groß Gewürtz dran, als Ingwer und Muscatenblumen, lässets damit sieden, bis es mürbe wird. Ists kein Rindfleisch, so muß etwas Butter daran. Schneide alsdenn weiß Brod in eine Schüssel, lege das Fleisch in die Mitten, und gieb die Brühe darüber, so ist es fertig. Es muß aber allezeit unter solchem Fleisch viel Brühe seyn, darmit die Suppen gesehen wird, und man gut darzu kommen kan.

Potage von allerhand kleinen Sachen.

Man nimmt junge Tauben, darzu auch von anderm Gevögel, Kalb- und Hammel-Fleisch, kleine Würflein von Speck und dergleichen, thut etwas grüne Erbsen, Spargel und andere gute Suppen-Kräuter, auch jungen Kohl, Morcheln und was sich zum sieden schickt, darzu, röstet Schnitten vom weissen Brod, und richtet solches drüber, man macht auch eine Brühe von zerklopften Eyern, wenn man will, darüber.

Vollständige Potage auf einen grossen Tisch.

Nimm eine Brust vom Kalbe, fülle und überbrate solche ein wenig am Spiesse, alsdenn lege sie in einen Topf, nebst zwey Capaunen oder zwey grossen jährigen Hühnern, Ingwer, Pfeffer und gestossene Muscatenblumen dran; So bald es geschäumet, wirf eine Hand voll Graupen darzu, und laß es gar sieden, wenn nun solches geschehen, so thue ein gut Stück Butter, Champignons, Limonien, ein paar Hände voll gestossene Mandeln, und so du wilt, etwas von Charlotten drein. Es kan auch nicht schaden, und ist fast bey allen Potagen nöthig, daß man so bald man sie zum Feuer bringet, ein Stück nicht zu alt und schwartz geräucherten Speck, mit Würtz-Nelcken besteckt, mit in den Topf wirft, und mit kochen läst, beym Anrichten aber muß er zurück bleiben. Im Anrichten kan man die Potage mit kleinen Würstgen, die wir Saucissen nennen, belegen, gantze Petersilie, und hart gekochten Eyerdottern, deren zum wenigsten so viel, als Personen, seyn müssen, eine aber hackt man entzwey, und bestreuet sie darmit. Das geröstete Brod darunter ist nicht zu vergessen.

Krebs-Butter zur Potage.

Man nimmt die abgemachte Schaalen, und stößt solche im Mörsel klein, wenn solches geschehen, thut man sie in einen Topf, mit einem Stück Butter, und lästs

eine

eine Viertelstunde kochen, alsdenn presset man die Butter darvon, und verwahrt sie, daß man sie kan in die Brühe thun, ist roth und wohlgeschmackt zu machen.

Sausissen zur Potage.

Nimm Schweinefleisch, hacke es klein, gieb ein wenig Wein darauf, auch Saltz, Cardamomen, Muscaten und Pfeffer, mache es durch eine darzu gemachte Spitze in Schaaf-Därme, oder was man sonst für dünne Därme haben kan, denn je dünner sie sind, je zierlicher siehets aus. Man kan auch die Därme von Gänsen und welschen Hühnern nehmen, dieselben in Wein legen, und etliche Wochen darinnen verwahren.

Eine Brüh über einen Haasen.

Man nimmt Zucker und Zimmet, kochet solches mit Wein und Eßig, thut darzu Nelcken, und ein wenig Muscaten, lästs aufkochen, so ist es gut.

Citronen-Brüh über einen Kalbsbraten.

Wenn der Kälberschlegel gebraten ist, so röstet Brod, kochet es in Fleischbrühe, treibets durch einen Durchschlag, und thut darein ein wenig Wein-Eßig, Wein, Muscatenblumen, Cardamomen, Ingwer, Pfeffer, Nelcken, Zucker, geschnittene Citronenschaale, auch Citronensaft und last es aufkochen. Wenn es gekocht, so thut gestossenen Zimmet und ein wenig Safran drein, denn giests übern Braten, und belegt denselben mit Citronscheiben.

Mett- oder Brat-Würste auf Niedersächsische Art.

Man hacket das Fleisch auf das allerkleineste, im Hacken aber saltzet man es, und thut darzu Kümmel, gantzen Pfeffer, und wenn man will, auch Nelcken, dieses macht man, so fest man kan, in Rinder-Därme, im Machen sticht man sie mit einer kleinen Gabel, daß der Wind heraus gehet, und läst sie eine Nacht in der Stuben hangen. Den andern Tag drückt man sie fest, bindet sie zu, und hängt sie in den Rauch. Man kan dieses Gehackte auch in Blasen machen, selbige muß man etliche Tage nachdrucken, und wenn sie drey oder vier Tage im Rauch gehängt, muß man sie zwey Tage pressen, daß sie dichte und breit werden, sonst verderben sie gerne, hernach kan man sie vollends räuchern.

Italiänische Würste zum Sallat.

Man nimmt zu drey Pfund Rindfleisch fünf Pfund Schweinefleisch, darzu zwey Pfund Speck, und zwey Loth gröblicht gestossenen Pfeffer, benebst funfzehn Loth Saltz. Man muß aber alles wohl klein hacken, und den Speck würflicht darunter schneiden, die Würste aber vor dem Ofen trocknen, und nicht in den Rauch aufhängen.

Grütz-Würste zu machen.

Nehmet Haber-Grütze, und machet sie mit warmen Wasser naß, denn thut zu jedem Pfund eine Muscatennuß, ein viertel Pfund kleine Rosinen, ein halb Loth

 Zim-

Zimmet, etwas Saltz und viel Ochsen-Fett, thut etwas von weichen gehacktem Fleische darunter, machet die Därme halb voll, und lasset sie eine halbe Stunde kochen, doch so, daß man eben mercket, denn sie bersten gar leicht.

Weiß Kraut zu füllen.

Höhle ein Häutlein Kraut aus, bis auf einige Blätter, hacke alsdenn von dem ausgenommenen Kraut ein wenig mit Speck und Zwiebeln wohl unter einander, thue Saltz, Ingwer, Pfeffer und Kümmel darzu, rühre auch ein Ey darunter, daß es beysammen bleibt, fülle es in die ausgehohlten Häutlein, lege es in einen Tiegel, giesse Fleischbrühe daran, und laß es auf Kohlen kochen.

Weissen Kohl, Kohlkopf zu füllen.

Man nimmt einen weissen Kohl-Kopf, höhlet ihn aus auf der Seiten, da der Strunck ist, hacket den ausgemachten Kohl klein, nimmt frisch Fleisch, so klein zerhackt, thut es mit Rosinen, Cardemomen, Muscatenblumen, Pfeffer, geriebenen Brod, Eyern, geschmoltzener Butter, wohl vermischt in den ausgemachten Kohl, legt auf das Loch ein Blat, bindets mit weissen Zwirn zu, und kocht ihn mit guter Fleischbrühe gar, und richtet ihn so an.

Kumst-Kohl zu füllen.

Nimm Fleisch, es mag seyn was vor welches, hacke es klein mit Speck, Zwiebeln, Pfeffer, Muscatenblumen, gerieben Brod, zusammen in Butter gebraten, vier Eyer, ein wenig Wein, hacke es wohl durch einander, schneide oben die Blätter von dem Kohl, und mache ihn inwendig hohl, thue das Fleisch darein, binde ihn oben mit dem Deckel zu, koche es in der Brühe, derer Fleisch darinnen ist, daß es mürbe wird. Es werden auch Stücken Wurst bey den Kohl in die Schüssel gelegt.

VI.

Von allerhand Glössen, Breyen, Torten und Gebackenen.

Butter-Glösse zu machen.

Rühre frische Butter, daß sie wird wie ein Teig, nimm geriebene Semmeln, Saltz, Muscatenblüt und Safran, thue es unter die Butter, samt ein wenig Mehl, nimm Eyer, so viel du meynest genung zu seyn, rühre sie auch darunter, lege sie alsdenn in Erbsbrühe ein, und laß sie kochen, man kans vorhero mit einem probiren, und so sie zu linde wären, thut man noch mehr Mehl darzu.

Fleisch-Glösse zu machen.

Hacke Kalbfleisch klein, einen guten Theil Speck, und Nierenfett darunter, weiche eine Semmel ein, drucke sie wohl aus, und hacke es unter einander, thue

Saltz,

Saltz, Muscatenblüt, Ingwer, Safran und Eyer darein, mache daraus nicht gar zu grosse Glößlein, koche sie in Fleischbrüh, bis sie gar sind.

Leber-Glösse zu machen.

Nimm Leber so viel du wilst, ädere sie aus, und schneide sie zu Stücken, lege dieselben eine halbe Stunde in süsse Milch, wenn das Blut davon ist, so nimm sie heraus, hacke sie mit Speck gantz klein, röste es in Butter, nimm ein wenig weiß Mehl, grüne Zwiebel, Saltz, Eyer, so viel darzu vonnöthen, mache einen Teig daraus, und alsdenn kleine Glöslein, und koche sie in Fleischbrühe.

Andere Art Glösse zu machen.

Weichet eine Semmel in süssen Rahm, schneidets in Bröcklein, röstet solche in der Butter, nehmet Mehl, Petersilie, Zwiebeln, schneidets klein, nehmet darnach die eingeweichte Semmel und etliche Eyer, rühret unter einander, saltzets, und macht Glößlein, last sie gelb in Butter braten, thut sie heraus, legt sie in ein siedendes Wasser, lasts etliche mal darüber gehen, und richtet sie an.

Noch eine andere Art.

Schneide Semmeln ein, gieß warme Milch daran, nimm ein wenig Mehl, rühre es zusammen, daß es einen Teig in rechter Dicke giebt, saltze ihn, thue auch etliche Eyer darein, mache alsdenn kleine Glößlein davon, backe sie in Butter fein gelbe, nachdem thue sie in eine siedende Erbsbrühe, laß sie kochen, so giebt die Brühe eine Suppe, und wenn die Glöße angerichtet werden sollen, so röste eine Zwiebel darauf.

Fisch-Glösse zu machen.

Schütte heiß Wasser über den Karpsen oder Hecht, daß die Haut darvon gehet, thue das Fleisch von Gräden ab, hacke es klein, thue darzu Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüt, Petersilie, Saltz und Eyer, alsdenn röste geriebene Semmeln, und rühre alles wohl unter einander, mache Glößlein, backe sie gelb in Butter und koche sie in Erbsbrühe, worein vorhero ein wenig Ingwer und Muscatenblüt gethan, so lange bis sie recht sind.

Weinbeer-Glösse zu machen.

Wasche einen guten Theil Weinbeer, und trockne sie wohl in einem Tuche ab, setze sie in einer Pfannen über das Feuer, darmit sie auflaufen, darnach röste geriebene Semmel in Butter, und thue es an die Weinbeere, rühre auch Zimmet, Zucker, etliche Eyer darein, und durch einander, mache kleine Glößlein, backe sie in Butter fein gelb, darnach thue sie in einen Tiegel, mit Wein und wenig Wasser, Zucker und Zimmet, brenne auch ein wenig Mehl ein, und laß sie aufsieden.

Aepfel-Glösse zu machen.

Nimm Aepfel, schneide und hacke sie gantz klein, röste sie in geschmeltzter Butter, und laß sie ein wenig verkühlen; dann schlage Eyer daran, Zucker, Zimmet,

met, kleine Rosinen, mache Glösse daraus, streue ein wenig Mehl darauf, backe sie in geschmeltzter Butter, gieb sie alsdenn so, oder mache eine Brühe.

Mandel-Brey zu machen.

Abgezogene Mandeln stosse mit Rosenwasser, thue sie in einen Tiegel, und rühre etliche Bisam-Plätzlein, in süsser Milch eingeweichet, darunter, auch ein oder zwey Eyerdotter, Zucker und süsse Milch, und laß es auf Kohlen kochen.

Cibeben-Brey zu machen.

Nehmet Cibeben, waschet sie, thut die Kernen daraus, hacket sie klein, siedet sie in Wein, und reibet sie durch einen Durchschlag, bratet geriebene Semmel in Butter, giesset den Wein darzu, thut Zucker, Zimmet und Cardamomen dran, und lasset es aussieden.

Eyer-Brey zu machen.

Lasse Butter zergehen, röste fein Mehl darinnen, alsdenn nimm Eyer nach Proportion, rühre solche wohl durch einander, schütte sie an das geröste Mehl, laß es kochen, und rühre es so lange, bis es keine Knoten mehr giebt, thue hernach eine eiserne Stürtzen mit Kohlen oben darauf decken, daß es gelb wird.

Kraft-Brey von Weine zu machen.

Brocket Semmelkrume in einen Topf, giesset ein halb Nösel guten Wein daran, lassets über Nacht weichen, darnach treibet es durch einen Durchschlag, wenn es zu dicke ist, so gebet Fleischbrühe darzu, auch Muscatenblumen, Safran, Butter und Zucker, setzets auf Kohlen und lasset es sieden. Darnach nehmet abgezogene Mandeln hacket sie klein, und streuet solche im Anrichten drüber.

Auf eine andere Art.

Nehmet das Fleisch von einem Huhne vorne von der Brust, zertheilet es gantz klein, und weichets in Wein, bratet geriebene Semmel in Butter, gebet das Fleisch davon die Beine zuvor abgemacht, und welches gantz klein gehackt, darzu, wie auch Zucker, Zimmet und Safran, und lassets mit einander sieden.

Krebs-Brey zu machen.

Siede die Krebse in Saltz und Wasser ab, nimm das Bittre aus der Nase weg und andern Unrath, stosse nachmals alles in einem Mörsel klein, und reibe es mit Hühnerbrüh durch ein härnes Sieb, bähe Schnitten von weissen Brod, welche solche in rothen Wein, und treibe die gestossene Krebse und Brod mit durch, auch etwas von der Brühe, darinnen sie gesotten sind, mache es wohl dicke, wie ein Brey ist, mache Schmaltz in einem Tiegel heiß, und geuß es drein, laß es so lange als harte Eyer kochen, und bestreue es im Anrichten mit Zimmet. Dieses Essen ist den Lungensüchtigen sehr dienlich.

Aepfel-Brey zu machen.

Schälet die Aepfel, schneidet solche klein, bratet sie in Butter, daß sie weich

werden,

werden, zwinget selbige mit gutem Weine durch, rühret weiß gerieben Brod daran, thut Zucker und Zimmet drein, last es sieden, und gebt es nach Belieben warm oder kalt auf den Tisch.

Birn-Brey zu machen.

Nimm gute Birn, schäle und schneide sie gantz dünne, laß solche in Weine sieden, bis sie weich werden, darnach reibe sie durch ein Sieb, thue so viel Zucker daran, als es genug ist, würtze sie mit Zimmet und Safran, thue sie in einen Topf, laß sie wieder sieden, rühre solche oft um, und gieb sie warm oder kalt auf den Tisch.

Weinbeer-Brey zu machen.

Setze eine Hand voll gewaschene Weinbeere mit gutem Wein zu, nachdem röste gerieben Roggenbrod in Butter braun, thue ein wenig Pfeffer und Negelein drein, und schütte von den Weinbeeren selbige Brühe daran, und laß es auf Kohlen bey stetigem Rühren kochen, bis es dicke ist.

Schüssel-Brey zu machen.

Zerrühre zwey oder drey Eyer, thue Rosen-Wasser, Zucker und gute Milch daran, zerlasse nachdem frische Butter in einer Schüssel über Kohlen, schütte vorige Milch darein, thue hernach eine eiserne Stürtze mit Kohlen oben darauf, daß es gelb wird.

Lungen-Brey zu machen.

Siede eine Kalbs-Lunge weich, alsdenn hacke sie klein, röste eine kleine geschnittene Zwiebel und wenig Mehl, in Schmaltz ein wenig braun, thue die gehackte Lunge darein, röste es auch, alsdenn Ingwer, Pfeffer, Negelein und Fleischbrühe daran, laß es kochen, wenn es bald gar ist, thue ein wenig Eßig daran.

Hahnbutten-Brey zu machen.

Nimm gedörrte Hahnbutten, koche sie in Wasser und Wein, reibe sie durch, giesse noch mehr Wein darzu, daß es die rechte Dicke bekomme, thue Zucker, Zimmet und Nelcken daran. Wenn du es anrichtest, kanst du geschnittene Bühngen, Pistatien, Citronenschaalen, auch Zucker und Zimmet darauf streuen.

Gänse-Brey zu machen.

Nimm Schweinen-Rüssel, Ohren und Füßlein, saltze und setze sie mit halb Wasser und halb Wein zum Feuer, laß es sieden, bis das Fleisch weich ist, darnach thue das Fleisch heraus, und laß die Brühe durch einen Seiher laufen, alsdenn nimm schön Grieß-Mehl, thue Muscaten, Ingwer, Pfeffer und Safran in eine Schüssel, rühre es mit Eßig wohl durch einander, daß die Würtze gantz gerieben wird, darnach thue es in das Grieß-Mehl, rühre auch vier Eyer darunter, und nimm von derselben Brühe, rühre Mehl darmit an, daß keine Knoten giebt, darnach mache ihn etwas dünner, wirf ein wenig Butter darein, setze denselben zum Feuer, und rühre ihn immerfort, bis er dick wird, und keine Knoten mehr giebt, darnach thue

ihn vom Feuer, daß er ein wenig kalt wird, lege das Fleisch in eine Schüssel, so viel du wilst, und gieß den Brey herum, und setze ihn an einen kalten Ort.

Eyer-Käß zu machen.

Rühre 6. oder 8. Eyer wohl, darnach man viel machen will, thue darzu Rosenwasser, Zucker, Zimmetblüt, gute Milch, thue es in einen Hafen, setze den Hafen in eine grosse Pfanne mit siedendem Wasser, so gehet der Käß zusammen, nachdem setze die Form in eine Multer neben einander, und fülle die Form mit einem grossen Löffel voll, und laß es also kalt werden.

Eyer-Käß zu backen.

Rühre Eyer, thue Zucker und Rosenwasser daran, auch gute Milch, doch nicht zu viel, denn er muß etwas streng seyn, dieses alles setze in einen Tiegel zum Feuer, daß es zusammen gehet, alsdenn thue es in ein blechernes Förmgen, streue ein wenig Mehl darauf, und lege ein Bret über die Form, und stürtze den Form über, daß der Eyer-Käß auf das Bret kommt, so denn bestreue selbe Seiten auch mit Mehl, setze darnach in einer flachen Pfanne Schmaltz auf, laß es nicht zu heiß werden, thue den Eyer-Käß hinein, und laß ihn fein gelbe backen, nachdem er gebacken, so lege ihn in eine Schüssel, nimm abgezogene Mandeln, stosse sie mit Rosenwasser an, thue sie in ein Tiegelein mit Zucker und süsser Milch, laß es aufsieden, und gieß es über den Eyer-Käß, darnach schneide etliche Mandeln länglicht, und bestecke den Eyerkäß damit.

Eyerkuchen zu machen.

Nimm guten Milch-Rahm, ein paar Löffel voll Hefen, thue ein Theil Safran daran, gieß ein wenig Butter darzu, klopfe es wohl durch einander, mache einen Teig daraus, thue kleine Rosinen darein, welgere den Teig, mache Stücken daraus, schmiere den Spieß mit Butter, doch daß er nicht zu fett werde. Wenn du nun den Teig um den Spieß wilst winden, so klopfe ihn in der Hand fein breit, wind ihn um den Spieß, klopfe ihn zusammen, daß er breit wird, und sich am Spiese zudecke, darnach nimm ein ander Stück Teig, lege es an den Spieß, winde es herum, wie das vorige, das thue so lang, bis der Spieß voll wird, schlage es vollends also an, daß es überall gleich wird. Letztlich nimm einen Faden, bind ihn fein leis darmit, lege ihn zum Feuer, und backe ihn, so er halb gebacken ist, betreiffe ihn mit Butter, saltze auch den Teig, was recht ist, und wenn du die Röhren abschneidest, so tuncke den Eyerkuchen in zerlassene Butter, so ist er gut.

Sültzen zu machen.

Nimm Schwein-Rüssel, Füß und Ohren, ein Stück von Ochs- oder Kalbs-Fuß, saltze und setze sie mit halb Wasser und halb Wein zu, laß es sieden, bis das Fleisch weich wird, alsdenn nimm das Fleisch heraus, und laß es kalt werden, butze die Härlein davon, das Schweinefleisch laß eine weile zurück stehen, das andere

von

von Ochsen oder Kalbe thue in ein Häfelein, und laß es noch eine Weile sieden, thue Ingwer, Muscaten, Safran und ein wenig Eßig dran, wenn es einen queer Finger hoch eingesotten, so seihe es durch ein wöllenes Tuch, lege das Schweinefleisch in eine Schüssel, gieß die Brühe darüber, wenn die Brühe halb gestanden ist, so nimm grosse Rosinen, und geschälte Mandeln, streue sie darauf, und laß es an einem kühlen Orte erkalten, daß sie frisch bleibt.

Torten von Citronen.

So es eine grosse Torte werden soll, so nimm sechs oder sieben frische Citronen, reibe das äussere Gelbe darvon, darnach schneide die Citronen von einander, thue die Kernen darvon, drücke den Saft aus in ein Geschirr, und thue alsdenn das geriebene in den Saft, darnach nimm ein halb Pfund frische Butter, und rühre sie wohl, daß sie einem Teig gleich wird, sodann nimm 13. oder 14. Eyerdottern, zerrühre sie auch in einem aparten Geschirr, und thue solche sofort an die Butter, auch die geriebenen Citronen, samt dem Saft und Zucker, setze es auf Kohlen, und rühre darein, bis es dicke wird, darnach mache ein wenig Wasser heiß, wirf Butter darein, doch muß es mehr Butter als Wasser seyn, wenn sie nun im Wasser zergangen, so mache mit diesem und feinem Mehl einen dicken Teig, welcher zugleich gesaltzen seyn muß, welgere ihn auf, thue ihn in die Forme, die Fülle drein, schneide einen Deckel, und mache ihn darauf, und laß sie fort gemach backen. Man kan sie auch kleiner machen, und alsdenn die Zuthat verringern.

Mandel-Torten zu machen.

Stosse abgezogene Mandeln mit Rosen-Wasser, thue Zucker, Eyer, so vorhero wohl zugerichtet und gerühret, darzu, rühre es so lange mit einander, bis es oben einen Schaum giebt. Alsdenn bestreiche die Forme mit Butter, und bestreue sie überall mit Semmel-Mehl, thue die Mandeln darein, setze sie auf Kohlen, und laß es gemach backen. Darnach thue sie aus dem Form, und bestreue sie mit Zucker. Es ist zu mercken, daß man unten herum nicht viel Kohlen thun darf.

Auf eine andere Art.

Lasset guten Milch-Rahm und frische Butter in einer Pfannen sieden, nehmet gequerlte und abgezogene Mandeln, darzu Zucker, thut Trisenet so viel nöthig, und ein wenig Semmel darunter, lassets sieden, rührets, bis es ein wenig dick wird, giessets in eine Schüssel, lassets erkalten, traget es dann in den gemachten Tortenboden, machet ein Blat darüber, und backets.

Noch auf eine andere Art.

Nehmet Mandeln ein viertels Pfund mit Rosen-Wasser wohl klein abgerieben, 6. Loth gestossenen Zucker, untermenget das Weisse von 4. Eyern wohl zerklopft, bis es fein dick wird, hernach die Mandeln und Zucker darunter gethan. Nehmet denn geriebene alte Semmel-Grume, so viel man mit drey Fingern fassen kan,

mischt

mischt solches darunter, und thut es zusammen in Teig. Alsdenn ein Hertz oder Stern daraus formiret.

Fleisch-Torten zu machen.

Nimm Kalbfleisch vom Schlegel, häute und hacke es klein, thue darzu Nierenfett, Marcks, klein geschnittene Citronenschaalen, ein wenig Fleischbrühe, Saltz, Ingwer, Pfeffer und Muscatenblüt, rühre alles durch einander, fülle es in die Torten, und backe sie wie die andern.

Speck-Torten zu machen.

Hacke ein viertels Pfund Speck, so noch nicht geräuchert, gantz klein, röste Semmel-Mehl in Schmaltz, rühre alsdenn in den Speck etliche Eyer, ein wenig Zucker und Rosenwasser, darnach ein bisgen gesaltzen, und gehe im übrigen mit um, wie bey der Citronen-Torten.

Marcks-Torten zu machen.

Koche einen gantz dicken Brey, von Milch und Eyern, laß ihn kalt werden, alsdenn hacke Marcks darunter, eine Hand voll kleine Rosinen, und schneide ein wenig Citronat dünne darunter, rühre auch zwey Eyer gantz drein, und von sechs Eyern nur allein die Dotter, auch Zucker und Rosenwasser, mache von Butter einen Teig, und thue darmit, wie bey den Citronen-Torten gesagt ist.

Torten von Rosinen zu machen.

Nimm grosse und kleine Rosinen, Zucker, gestossenen Zimmet, guten Wein, und ein wenig Rosen-Wasser, man kan auch nach Belieben Lemonien und Citronat darzu thun, lasse es mit einander wohl dämpfen, darnach mache den Teig, wie bey den Citronen-Torten gesagt worden, welgere ihn aus, und schlage ihn in eine Form, setze den Saft von Rosinen ab, und die Rosinen in den Form, mache einen Deckel darauf, und backe sie auf Kohlen gemach, wenn sie gebacken, gieß den Saft durch Löcher wieder in die Torten, so wird sie saftig.

Aepfel-Torten zu machen.

Schäle die Aepfel, und wenn sie klein geschnitten, so laß sie dämpfen, und sprenge heisse Butter dran, thue auch kleine und grosse Rosinen darzu, gestossenen Zimmet, Zucker und Rosen-Wasser, darnach thue mit dem backen, wie bey den andern gesagt worden.

Kirsch-Torten zu machen.

Nimm Ammern, oder schöne schwartze grosse Kirschen, pflücke die Stiehle ab, thue die Kernen heraus, mache einen Sahn-Teig, röste geriebene Semmel in geschmeltzter Butter, mache einen Boden auf, thue von der Semmel unten darauf, denn lege die Kirschen darauf, bis es genung, streue Zucker, Zimmet und geriebene Semmel darauf, und mache einen Deckel darüber. In Ermangelung der frischen Kirschen nimmt man auch Kirsch-Mus.

Reiß-Torten zu machen.

Den Teig macht man eben, wie zu einer Mandel-Torten, hernach muß man den Reiß nehmen, welcher mit Milch gantz zu Mus gekocht, darzu muß man thun gerieben weiß Brod, oder zwey Löffel voll klar Weitzen-Mehl, Rosenwasser, Zucker und 6. Eyer, wenn es in der Pfanne ist, so streuet man starck oder viel Zimmet darüber, und lässets langsam gar backen.

Eine Brod-Torten.

Man nimmt ein halb Pfund abgezogene Mandeln, stösset solche mit Rosen-Wasser ab, mischt sodann 12. Loth Zucker darunter, und nach diesem 8. Eyer, rühret es wohl, hernach ein Loth Zimmet, etwas eingemachten Citronat, und 4. Loth schwartz gerieben Brod, giesset es in eine vorher mit frischer Butter bestrichene Forme, und bäcket es.

Ein Kugel-Hopfen.

Nimm ein viertel Pfund frische Butter, rühre dieselbe in einer Schüssel eine viertel Stunde, und schlage 6. Eyer gantz, und 4. Dottern eines nach dem andern hinein, gieß auch ein wenig Rosenwasser darzu, nebst Zucker nach Belieben, saltz es ein wenig, rühre 3. Löffel voll gute weisse Bier-Hefen, 4. Löffel voll süssen Rahm, und 10. Löffel voll des schönsten Mehls darunter, daß es ein Teiglein wird, schmiere eine Torten-Forme mit Butter, gieß den Teig hinein, aber nicht zu voll, laß selbigen ein wenig vorm Ofen gehen, und denn gebacken, doch daß er nicht zu braun werde, beym Auffsetzen streue Zucker drauf.

Waffeln zu backen.

Nimm schön weiß Mehl, ein halb Pfund Butter, zwölf Eyer, einen guten Löffel voll Hefen mit Milch zerbrochen, daß es eben glatt wird, der Teig muß ein wenig steifer seyn, als wie bey einem Pfannkuchen-Teig, die Butter laß gemach zergehen, und wenn es 3. Stunden gestanden hat, so schmiert man das Eisen mit Speck, und bäckets.

Hipelgen zu backen.

Mache einen Teig mit Mehl, Zucker, gestossenen Zimmet, ein wenig Rosenwasser, und drey oder vier Eyer, so er vielleicht zu dick wird, muß man ein wenig Wasser darzu thun, alsdenn thut allezeit einen Löffel voll aufs Eisen, und backet es im Feuer, wenn man sie abnimmt, wickelt man sie gleich auf das runde Holtz.

Mandeln zu backen.

Stosse eine gute Hand voll Mandeln, mit Rosenwasser, thue darzu ein wenig Mehl, und etliche Eyerdotter, auch ein wenig gestossenen Zimmet und Zucker, also, daß es ein dicker Teig werde, nachdem welgere es auf, doch nicht gar zu dünn, denn es muß ziemlich dick seyn, alsdenn muß man sechs Förmlein an einander haben,

doch so, daß der Form oben einen Stiehl habe, diesen Form drückt man durch den Teig, so werden Mandeln daraus, den Teig schlägt man allezeit wieder zusammen, und welgert ihn wieder auf, und fähret mit dem Form fort, bis man genug Mandeln hat, alsdenn backe sie in Butter fein braun, und streue Zucker drauf.

Erbsen zu backen.

Die Erbsen werden mürbe gekocht, durch einen Durchschlag gepreßt, so dick du immer kanst, mit ein wenig Muscatenblumen, gieß sie in eine flache Schüssel, wenn sie kalt seyn, schneide es heraus, wende sie im Mehl herum, backe sie in Butter, mache eine Brühe darüber, brate die Semmeln braun in Butter, Wein, Zucker, Corinthen, Safran, laß es zusammen aufkochen, daß es fein saftig sey, gieß es so über die Erbsen her, mit Zucker und Zimmet.

Reiß zu backen.

Kochet Reiß in Milch ohne Saltz und Schmaltz, thut ein wenig Zucker und Rosen-Wasser daran, schüttet ihn auf einen irrdenen Teller, streichet ihn fein glatt, daß er ohngefehr zwey Finger hoch bleibet, wenn er kalt ist, so schneidet Stücklein daraus zwey Finger breit und Fingers lang. Darnach nehmet zwey Eyer, und vermenget sie mit Mehl, daß ein ziemlich starcker Teig daraus wird, tuncket den Reiß darein, laßt ihn backen, bis er braun wird. Oder nehmet den geschnittenen Reiß, welgert ihn in Mehl um, und leget ihn in heisse Butter, und backet ihn geschwinde ab.

Auf eine andere Art.

Nimm eine gute Hand voll Reiß, siede ihn in Wasser, bis er weich wird, seihe das Wasser ab, thue den Reiß in einen Reibasch, und reibe ihn klein, schlag 4. Eyer darzu, und rühre es wohl unter einander, mache es aber nicht zu dünn, streue ein wenig gut Mehl darauf, welgere Küchlein daraus, und backe solche in Butter, so sind sie recht.

Mandel-Aepfel zu backen.

Nimm abgeschälte und klein gestossene Mandeln, Zucker, Rosen-Wasser, Semmelkrume und Eyer, davon aber nur meist das Weisse. Solte es ein wenig zu dünne werden, kan man etwas Reiß-Mehl darzu thun. Wenn der Teig fertig ist, kan man ihn wie Aepfel formiren, und an statt des Krebs eine Nelcke, und an statt des Stiehls ein Stück Zimmet drein stecken, und sie in Butter backen, mit Zucker bestreuen, und also auftragen.

Mandel-Schnitten zu backen.

Nimm zwey oder drey Eyer, thue süsse Milch daran, und laß es beym Feuer zusammen gehn, schütte es hernach durch einen Seiher, dann nimm eine Hand voll abgezogene Mandeln, thue Zucker und Eyer daran, rühre es unter einander, bestreiche

streiche dünn geschnittene Semmeln darmit, backe sie gemach in Butter, thue sie in eine Schüssel, und streue Zucker darüber.

Mandel-Küchlein zu backen.

Stosse geschälte Mandeln mit Rosenwasser, thue Zucker und ein wenig Mehl daran, auch etliche Eyerdotter, darnach mache mit einem Löffel kleine Glößlein, backe sie in heisser Butter fein gelb, eines um das andere, lege sie in eine Schüssel, und thue guten Wein daran, auch ein wenig Zucker und das Gelbe von einer Citrone drein gerieben, und ein wenig Mehl eingebrennt, und also kochen lassen, beym Anrichten streuet man Zucker drüber.

Scheider-Häuflein zu machen.

Nimm alt-gebackene Semmel, schneide lange Schnittlein daraus, backe sie in Butter und lege sie Creutz-weiß in eine Schüssel, darnach schneide abgezogene Mandeln länglicht, und grosse Rosinen, auch Wein und Zucker, und ein wenig Mehl eingebrannt, laß es in einem Tiegel mit einander kochen, darnach schütte es über die Scheider-Häuflein und trage es auf.

Reine Schnittlein zu machen.

Röste alte Semmelschnittlein auf einem Rost fein gelbe, lege solche in eine Schüssel, darnach nimm eine Hand voll geschälte Mandeln mit Rosenwasser zerstossen, in einen Tiegel süsse Milch, Zimmet und Zucker drein, laß es aufsieden, über die geröste Schnittlein gegossen und aufgetragen.

Mörsel-Kuchen zu machen.

Nimm alte Semmeln, reib die Brosen auf einem Reibeisen, und schneide von der Rinde auch ein wenig Würfel darunter, alsdenn thue einen guten Löffel voll süssen Rahm, einen halben Löffel voll Mehl, ein wenig Saltz und etliche Eyer darzu, nimm sodann einen weiten Mörsel, thue Butter darein, setze ihn zum Feuer, daß die Butter gantz heiß werde, thue nachdem den Teig in Mörsel, laß ihn gemachsam backen, drehe den Mörsel herum, daß er gantz fein werde, decke auch eine eiserne Stürtzen mit Kohlen darauf, so ziehet er sich auf, wie der Mörsel ist, nimm darnach abgezogene Mandeln, schneide sie länglicht, auch grosse Rosinen, guten Wein und Zucker, dis zusammen in einen Tiegel gethan, ein wenig Mehl eingebrannt und sieden lassen, stürtze darnach den Mörsel in eine Schüssel, und schütte die Brühe darüber und trage es auf.

Schlag-Kuchen zu machen.

Nimm ein Pfund Butter und vierzehn Eyer, rühre die Butter so lange, bis sie wie Butter-Milch wird, hernach schlage die Eyer eins ums andere hinein. Thue Zucker, Rosen-und Zimmet-Wasser, Muscatenblum und Safran darzu, rühre Mehl darein, so viel als genung ist, schmiere die Form mit Butter, thue den Teig hinein, und laß es im Backofen backen.

Breiten Pfann-Kuchen zu machen.

Weiche Brosen von Semmeln in süssen Rahm, rühre Mehl und etliche Eyer darunter, auch geschnittene grüne Zwiebeln und Petersilie, mit ein wenig Saltz, rühre es wohl durch einander, und backe es in Schmaltz hübsch gelbe und wende es um, damit die andere Seite auch backe.

Auf eine andere Art.

Nimm geschnittene Würfel von Semmeln, Eyer, bis es genung, kleine Zwiebeln und Petersilie, auch ein wenig Saltz, rühre es durch einander und backe es in heisser Butter.

Käß-Küchlein zu backen.

Nehmet vier Loth geriebenen guten Käß, neun Eyer, und ein halb Nössel Mehl, machet einen linden Teig, lasset die Butter oder Schmaltz ein wenig heiß werden, thut von dem Teige drein, schwengts wohl, so werden sie fein rund, und backet solche nicht zu braun.

Rahm-Küchlein zu backen.

Laß süssen Rahm in einem Pfännlein aufsieden, rühre fein Mehl darunter über dem Feuer, thue es darnach in eine Schüssel und saltze es, rühre eines oder mehr Eyer darunter, nachdem man viel haben will, damit der Teig glatt werde, und in rechte Dicke komme, alsdenn lege allezeit einer halben welschen Nuß groß in heiß gemachtes Schmaltz, laß es gemachsam backen, sie wenden sich selbst um. Wenn sie gebacken, so lege sie in eine Schüssel, und streue Zucker darüber.

Ein Gebackenes ohne Ey.

Thue fein Mehl in süssen Rahm, röste es über dem Feuer, nimm es alsdenn da weg, saltze es und streue mehr Mehl darzu, daß es einen dicken Teig giebt, welgere ihn mit einem Holtz auf, schneide nicht gar zu grosse viereckigte Stücken daraus, backe sie gemach in Butter, so laufen sie hoch auf.

Karpfen mit Hefen.

Mache mit Milch und Hefen das Mehl an, stelle es an einen warmen Ort, wenn es eine Stunde gegangen, so frische es mit Milch wieder, und laß es abermal eine Stunde stehen, darnach thue vier Eyer darzu, und gieß zerlassene frische Butter drein, und mache es mit mehrerm Mehl zu einem dicken Teig, welgere ihn, daß er rund wird, und nicht zu streng ist, schneide Stücklein darvon ab, ziehe solche ein wenig von einander, laß sie gemach in Schmaltz backen, bey dem Auftragen thue Zucker drüber.

Sprütz-Karpfen zu machen.

Setze eine Pfanne mit Wasser über das Feuer, thue ein wenig Butter drein, laß es sieden, thue darnach fein Mehl darein, daß es gantz dick wird, rühre es wohl

durch einander, und laß es wohl rösten, alsdenn thue es heraus in eine Multe, saltze es, schlage Eyer daran, arbeite ihn wohl durch einander, daß er nicht zu dünne werde, nimm darnach die Sprütze, feuchte solche wohl mit Butter an, fülle die Sprütze voll von dem Teig, drücke dieselbe in heißgemachte Butter, laß es allgemach backen, giesse mit einem Löffel auf, und wenn es auf einer Seiten gebacken, so wende es um, will man es geringer haben, so muß man die Sprützen nur halb voll nehmen.

Sprütz-Kuchen zu machen.

Koche Brunnenwasser auf, so viel du haben wilt, Butter hinein, thue das Mehl auf einmal darzu, damit es recht steif wird, rühre es ein wenig auf dem Feuer, und thue es hernach in eine Schüssel, die Eyer werden zuvor warm gemacht, und in den Teig gerührt, mit ein wenig Muscatenblumen und thue es in die Sprützen. Sie müssen langsam kochen, bis sie ausgedeget haben, die Butter muß auch nicht zu heiß seyn, sondern daß sie eben kochen will.

Nudeln zu machen.

Nimm Mehl und Eyer, mache einen dicken Teig, saltze und welgere ihn auf, zu gantz dünnen Blätzlein, schneide sie darnach, lasse sie im Wasser etlichemal aufsieden, rühre sie auch um, damit sie nicht zusammen hängen, darnach nimm sie heraus, laß sie ablaufen, wilt du sie gebacken haben, so backe sie in Butter fein gelb, sollen sie aber gesotten seyn, so thue sie in einen Tiegel, auch Ingwer und Pfeffer darzu, sollen sie aber gelb werden, so thue ein wenig Safran daran und Erbsbrühe, sprenge heiß Schmaltz darüber, und lasse sie sieden.

Zwieback zu machen.

Man nimmt ein Nösel gute frische Hefen, ein Maaß Milch mit dem Rahm, ein Pfund Butter, ein Pfund Zucker, neun Eyer, oder so viel man will, ein Pfund Mandeln, länglicht geschnittene Citronenschaalen oder Citronat, so viel man will, Zimmet und Cardamomen nach Belieben, Mehl, so viel als nöthig seyn wird, der Teig muß nicht gar zu derb gemacht werden, denn läst man ihn aufgehen, hernach formirt man solchen, nach jedes Belieben, legt ihn auf ein Bret, und bäckt solchen vor dem Brod.

Frantzösisches Biscuit.

Man nimmt zu zehen Eyern ein Pfund Zucker, und zwantzig Loth Mehl, das Gelbe von Eyern wird absonderlich zerklopft, darnach thut man den Zucker unter die Dottern, und klopft es 1. Stunde lang, bis der Zucker zergehet, das Weisse vom Ey aber muß a part geklopft werden, so lange bis der Schaum stehet, alsdenn thut man es unter einander, und rührt auch das Mehl darzu, hernach rühret man es nicht lange mehr, sondern thuts in die Pfanne, und läſts allmählich backen, das Feuer muß unten stärcker als oben seyn.

Gefüllte Semmeln zu machen.

Nimm geschälte und klein geschnittene Aepfel, thue sie in einen Tiegel mit wenigen Schmaltz, und laß sie dämpfen, wenn sie weich, so thue grosse und kleine Rosinen und Zucker darzu, laß es auch ein wenig mit dämpfen, alsdenn höhle alte Semmeln aus, ziehe sie durch süsse Milch, und fülle sie mit gemeldten Aepfeln voll, backe sie in Schmaltz, lege sie darnach in eine Schüssel, nimm halb Wein und halb Wasser, brenne ein wenig Mehl ein, thue auch länglicht geschnittene Mandeln, grosse Rosinen und Zucker darein, laß es kochen, und gieß es hernach über die Semmel.

Kalbs-Augen zu machen.

Laß Wasser sieden, saltze es, und schlag ein Ey schnell darein, daß das Weisse aussen herum hart wird, und der Dotter weich bleibt, hebe es mit einem Schaum-Löffel heraus, mache deren eines nach dem andern, so viel bis du genung hast, lege sie alle in eine Schüssel, nimm darnach Erbsbrühe, thue frische Butter, Saltz, Ingwer, Muscatenblüt darein, brenne auch ein wenig Mehl ein, laß es sieden, und giesse es über die Eyer.

Laubfrösche zu machen.

Schneide grüne Zwiebeln und Petersilien gantz klein unter einander, rühre drey oder vier Eyer darunter, thue auch Saltz, Ingwer, ein wenig Pfeffer, Muscatenblüt und Semmel-Mehl darein, röste es in Schmaltz, alsdenn nimm breite junge Ronckelblättlein bey den Stiehlen, und tuncke sie in siedendes Wasser, damit solche geschlag werden, darnach schneide die Stiehle davon, und thue von den gedachten geröstẽn Eyern einen Löffel voll auf ein jedes Blatt, und wickele sie wieder schön viereckigt zusammen, so sehen sie wie die Laubfrösche, lege sie in eine Schüssel, thue Ingwer, Muscatenblüt, frische Butter und ein wenig Erbsbrühe in einen Tiegel, auch etwas Mehl eingebrannt, und wenn es aufgesotten, so gieß es über die Laubfrösche und trage sie auf.

Eyer-Sültzen zu machen.

Klöppere etliche Eyer wohl und saltze sie, alsdenn mache Butter in einer breiten Pfanne heiß, und schütte von den Eyern darein, so daß es breite Plätzlein werden, backe eines nach dem andern, wickele sie darnach zusammen, und schneide sie wie Nudeln, röste ein wenig Mehl, thue Erbsbrühe, ein wenig Eßig, klein geschnittene Zwiebeln, auch Ingwer und Pfeffer daran, und thue die Eyer darein, laß es mit einander kochen, bis es recht ist.

Grüne Salbey zu backen.

Nimm Salbey, wasche sie rein, mache mit Milch, Mehl und Saltz und zwey Eyern ein Teiglein, doch nicht zu dünn, stecke die Salbey darein, und backe solche in Schmaltz, so laufet sie hoch auf.

Kaul-Kuppen zu machen.

Dämpfe geschälte und klein geschnittene Aepfel, thue Rosinen, gestossenen Zucker und Zimmet, auch Rosenwasser daran, darnach laß Butter in Wasser zergehen, doch muß der Butter mehr, als des Wassers seyn, mache darmit Mehl zu einem Teig an, ziehe den Teig aus in die länge so lang du wilt, und welgere ihn dünne, thue die Fülle darauf, schlage den Teig darüber, schneide ihn mit einem scharfen Rädlein ab, unten ein wenig schmahl, oben etwas breit und dicke, kehre ihn um, also, daß selbe Seite wo du abgeschnitten oben komme, so kanst du ihn formiren wie eine Kaulruppen, krümme ihn ein wenig, bestreiche ihn mit einem geklöpperten Ey, lege ihn in eine Torten-Pfanne, thue einen Deckel mit Kohlen darauf, und lasse ihn also backen, und trage es in einer Schüssel auf.

Ein Gerichte von Eyern.

Setze eine Schüssel auf Kohlen, bestreich sie mit frischer Butter, und schlage Eyer darein, so viel dir beliebt, saltze sie oben, und mache die Butter gantz heiß, schütte es über die Eyer, thue Ingwer noch oben darauf, und trage sie so zu Tische.

Ein vortrefflich Mittel, dem Essen einen guten Geschmack zu geben, daß niemand weiß, was es ist.

Nimm weiß Mehl und Wasser, mache einen Teig davon, wie zum Zwieback, backe Küchlein wie der Zwieback, denn nimm Austern so viel du wilt, zerstosse sie wohl im Mörsel, zerstosse die Küchlein auch wieder gantz klein, streue von dem erstern dann und wann eine Hand voll unter das gestossene, gieß etwas dran, daß es ein Teig wird, denn mache wieder Küchlein draus, und backe solche im Ofen. Von solchem kan man zum Gebrauch wieder welche stossen, und in die Fricasseen thun, giebt einen vortrefflichen Geschmack.

VII.

Von Pasteten, candirten und eingemachten Sachen, Eßig und dergleichen.

Pasteten zu machen.

Mache einen starcken Teig, wie bey den Citronen-Torten gesagt worden, welgere diesen rund aus, und schlag ihn in eine Pasteten-Forme, nimm junge Hühner oder Tauben, zerschneide sie in Viertheil, ists aber Kalbfleisch in Stücken, laß es ein wenig absieden, darnach lege solches in den Form ohne Brühe, thue darzu Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüt und Saltz darein, man kan auch frische Butter, Capern, Citronen oder Limonien darzu nehmen, mache alsdenn den Deckel darauf,

auf, laß ihn an einem Ort ein wenig offen, daß man sie kan aufblasen, nachdem sie aufgeblasen, macht man noch einen Deckel mit Zierrathen darauf, und läst in der Mitten ein Löchlein, daß man, wenn sie gebacken ist, die Brühe darein füllen kan, backe sie alsdenn im Ofen, oder so du sie auf Kohlen backen wilst, so decke einen eisernen Deckel mit Kohlen darauf. Darnach mache eine Brühe mit Fleischbrühe, Semmel-Mehl, Ingwer, Pfeffer und ein wenig Muscatenblüt, und wenn du es säuerlich haben wilst, so drücke Citronensaft darein, alsdenn öffne oben die Pasteten, und gieß die Brühe darein, und stopfe sie mit Papier wieder zu,

Pastete von Vögeln.

Nimm Zeißgen oder andere kleine Vögel, mache solche rein, und nimm sie aus, laß sie einen Sod in gesaltzenen Wasser thun, und röste sie in Butter. Indessen schneide Aepfel klein und länglicht, thue sie in ein Töpfgen, giesse Wein und ein wenig Fleischbrühe darzu, mit Zucker, Zimmet, Safran, kleinen Rosinen, klein geschnittene Mandeln, und laß es mit einander einkochen. Nimm alsden Semmel, mache einen Deckel ab, höhlere die Grume aus, thue sie auch zu den Aepfeln, darzu auch die Vögel, und fülle davon in die Semmel, lege das Decklein wieder darauf, backe es fein langsam in geschmeltzter Butter, und streue Zucker darauf.

Pastete von Rindfleisch.

Nehmet ein Stück Rindfleisch, lassets ein wenig auf dem Rost braten, legets eine Nacht in Wein-Eßig, hernach spickt und würtzets, der Speck aber muß zuvor in Saltz und Pfeffer umgewendet seyn. Wenn dis nun geschehen, könnt ihr es mit einem Stück Butter in den Tiegel legen, und in einem guten Ofen wohl backen lassen. Die rechte Masse vom Gewürtze zu dieser Pastete ist, zu 4. Pfund Fleisch, ein Loth Pfeffer, ein und ein halb Loth Ingwer, ein und ein halb Loth Muscatenblumen, und der vierdte Theil Nelcken, auch etwas Eßig.

Confectur von Zucker.

Stosse geschälte Mandeln, Zucker, jedes acht Loth, mit Rosenwasser zu einem Teig, streich ihn alsdenn fein dünne, schneide nach der Länge fein schmale Schnittlein, und wickele solche um eine Spindel, entweder mit glatten oder rauchen Theile heraus, es gilt gleich. Laß sie daran trocknen, und thue solche nachdem gantz sachte herab, so sieht solches wie Hobelspäne aus, diese hebe also bis zum Gebrauch auf.

Auf eine andere Art.

Man nehme ein viertel Pfund Mandeln, schäle und stosse sie in einem Mörsel, mit einem Eyerweise gantz zu einem Teig, thue sodann ein halb Pfund gestossenen feinen Zucker darzu, und misch es wohl zusammen; Mache alsdenn von diesem Teig mit Beyhülfe des feinsten Mehls, alle Gestalt, was dir beliebt und einfällt,

fällt, massen man allerhand Züge, Buchstaben, Model und anderes machen kan. Zu mercken ist es, daß man (nachdem man was formirt) es auf Papier legen, und auf dem Papier in einen nicht mehr heissen Backofen schön gelb backen lasse, und wenn es erkaltet, machet man das Papier nur feucht, so geht es wieder ab. Es kan wohl zwey Tage stehen bleiben, und erst hart werden, ehe man es bäcket. Es ist ein Werck, das wohl schmeckt, und den Augen gefällt.

Wie man den Zucker reinigen und zu oberwehnten Sachen gebrauchen soll.

Man nimmt 1. Pfund Zucker, Wasser, das rein ist, ein halb viertel Mäßlein, läst es in einem Tiegel mit einander sieden, mitten im Sieden thut man das weisse von zwey Eyern, so vorhero zu einem Schaum geschlagen worden, darzu, läst es noch ein wenig sieden, und schaumt es alsdenn wieder ab, und läßt den Zucker, so rein seyn wird, zu gehörender Dicke kochen. Will man demselben einen angenehmen Geruch und Geschmack geben, so henge man, ehe man ihn einsiedet, etwas Zimmet, Violen-Wurtzel und Cardamomi gröblich zerstossen, so viel man will, hinein, es giebt eine artige Farbe, Geruch und Geschmack.

Marcipan zu machen.

Auf ein Pfund Mandeln nimm 1. Pfund Zucker, stosse die Mandeln gantz klein, und denn nimm den Zucker, und die Mandeln, auch das Weisse von Eyern, mache einen Teig daraus, formire was und wie du es haben wilt, mache einen Rand daran, und kneib es gantz krauß, trockne es an der Luft, so ist es recht.

Den Guß auf die Marcipanen.

Nimm Eyer-weiß so viel als du wilt, schlags mit einem kleinen Beßgen erst recht wohl, und dann das Wässergen unter den Schaum genommen und Zucker, rühre es wohl unter einander, thue ein wenig starck Mehl daran, so ist es recht.

Ingwer einzumachen.

Nehmet Weinreben-Aschen, giesset Wasser darüber, leget den Ingwer drein, rühret ihn alle Tage dreymal um, und thut solches 14. Tage lang, hernach waschet, schälet und durchstechet den Ingwer mit einem Pfriemen, legt ihn zwischen zwey Tücher, und beschwert ihn wohl mit Steinen, legt ihn nach dem Pressen wieder in frisch Wasser, und trocknet ihn darnach. Nehmet denn einen Zucker-Saft siedend heiß, werfet den Ingwer drein, und last es sieden, bis der Saft dicke wird.

Calmus einzumachen.

Nehmet den schönsten weissen Calmus, schneidet die fäßigte zähe Schaalen darvon, lasset ihn so lange sieden, bis er weich wird; denn seihet das Wasser ab, und giesset einen Zucker-Saft darauf, wenn der Saft dünne wird, muß er wieder abgesotten werden.

Citronen oder Pommerantzen ohne Schaalen einzumachen.

Nehmet Citronen oder Pommerantzen, schneidet Scheiben daraus, wie ein Thaler dicke, schneidet die auswendige Schaale ab, daß nur das Fleisch beysammen bleibt, hernach nehmet etwas Zucker in einen Tiegel, giesset etwas mehr Wasser darauf, als ihr sonst pfleget, setzet ihn auf das Feuer, und lasset ihn so dicke sieden, als wie ein Syrup, hernach thut die Citronen oder Pommerantzen hinein, und last sie ein wenig mit sieden; wenn solches geschehen, so schüttets mit einander in eine Büchse, thut auch noch eine Hand voll klein gemachten Zucker hinein, daß der Saft fein dicke wird, und verwahret sie alsdenn fein wohl.

Quitten zu backen.

Schäle die Quitten, und schneide sie in vier Stücke oder dünne Plätzlein, thue die Kerne und Steine heraus, lege es in Schmaltz, das nicht gar zu heiß ist, laß es auf einer heissen Asche, bey einer Stunde stehen, bis sie weich werden, denn mache ein Teiglein mit Wein und Zucker an, ziehe durch dieses die Quitten, backe es in Schmaltz, man muß aber fleißig zusehen, daß der Teig an der Quitten bleibe, und schön gelbe werde.

Quitten zu machen.

Nimm grosse Quitten, schäle und schneide sie in vier Theile, thue sie in einen Tiegel, sammt ein Stück Zucker, gantzen Zimmet, gantze Negelein, guten Wein, laß sie wohl einkochen, alsdenn richte sie an, und Zucker darüber.

Quitten einzumachen.

Schäle und schneide sie in vier Theile, darnach läutere den Zucker also: Man nimmt das Weisse von einem Ey, schlägt es wohl, schüttet es darnach in Zucker, über eine Weile hebets mit einem Schaum-Löffel wieder heraus, nimm darnach Quitten, so viel du wilst, lege sie in den Zucker, laß sie sieden, doch daß sie nicht gar zu weich werden, hernach hebe sie heraus und lege andere darein, und das so lange, bis du genung hast, laß sie kalt werden, schneide Zimmet klein, und Negelein, bestecke darmit die Quitten, darnach lege dieselben in ein steinernes Geschirr, und schütte den Zucker darüber, und beschwere sie, damit der Zucker darüber gehe, und verwahre sie alsdenn im Keller.

Auf eine andere Art.

Nimm geschälte Quitten, schneide vier oder sechs Stück aus einer, nachdem sie groß sind, thue die Butzen und Saamen darvon, thue Honig daran, und laß es in einem Hafen dämpfen, bis sie gelinde werden, denn nimm sie heraus, laß sie erkalten, bestecke sie mit geschnittenen Zimmet und Negelein, schütte das Honig wiederum daran, und stelle sie im Keller zur Verwahrung. So man sie mit Zucker machen will, müssen sie mit Wein gedämpfet werden.

Quitten-

Quitten-Stücke mit Citronen einzumachen.

Nehmet den Saft von zwey Citronen, ein Pfund Quitten, und drey Pfund Huth-Zucker, laß dis zusammen kochen, bis es nicht mehr schaumet, alsdenn nehmet funfzehn Pfund geschälte Quitten, schneidet die in Stücken, so groß als es euch gefällt, wie auch das Obere Gelbe von Citronen, welches man auf einem Reibeeisen durchreiben kan, doch dieses zusammen, bis zu einer Syrupischen Dicke, in klaren Wasser, und laß es stehen.

Citronen zu füllen.

Schneide sie von einander, nimm das Saftige weg, und wirf die Schaalen in ein siedend Wasser, laß etliche Walle darüber thun, nachdem hole sie aus dem Wasser, und nimm alles Weiche aus der Schaale, darnach nimm Mandeln mit Rosenwasser angefeuchtet, thue von andern Citronen das Gelbe klein geschnitten und Eyerdotter darzu, und daß es nicht zu weich werde, rühre es wohl durch einander, fülle alsdenn die Schaalen damit halb voll, nimm das Weisse vom Ey und Zucker, wohl durch einander geschlagen, daß es ein Schaum wird, darmit bestreiche die Citronen allenthalben wohl, backe sie in nicht gar zu heissen Schmaltz fein allgemach, bis sie gelb sind, darnach thue sie in eine Schüssel und Zucker darüber.

Zucker-Brod zu backen.

Man nehme sieben frische Eyer, zerschlage sie wohl, thue darzu drey viertel Pfund schönen und zart gestossenen Zucker, so fleißig darunter muß gerühret werden. Nachdem rühre man eben so viel Mehl als Zucker, auch wol etwas mehrers, einen Löffel voll nach dem andern hinein, auf daß es einen Teig gebe, hiervon kan man Plätzlein oder das lange Brod backen, die Plätzlein werden Löffel voll weiß auf Papier gelegt und geschwind gebacken, die Störtzel aber in blecherne Formen gethan, so zuvor mit frischer Butter bestrichen seyn muß, und so gebacken. Man muß sie gleich vom Papier oder aus den Formen nehmen, wenn sie aus dem Ofen kommen, denn da gehn sie noch am leichtsten ab.

Pfeffer-Nüsse zu machen.

Nimm sechs Eyer, gestossenen Zucker, und feines Mehl, jedes drey viertel Pfund, zerschlage es recht wohl mit und unter einander, denn rühre darunter Anis, ein Quentlein Zimmet, zwey Quentlein Negelein, und Pfeffer ein halb Quentlein, auch etwas Rosenwasser, hiervon mache, wie beym Zucker-Brod gesagt, gantz kleine Plätzlein und backe sie. Solche können beym Trunck, als ein Confect, aufgesetzt werden.

Trockene Feigen zu backen.

Duncke die Feigen in Syrup, und bestreue sie mit Zucker, laß sie gelinde backen, und das wiederhole etlichemal.

Trockne Aepfel zu Confituren.

Nimm kleine saftige geschälte und vom Kernhauß gereinigte Aepfel, schneide sie in die Länge durch, thue sie in wohlgeklärten Zucker, und laß es kochen, bis der Zucker dicke wird, darnach nimm sie mit einem Löffel heraus, so trocken du kanst, lege sie auf ein Brett, bringe sie in die Wärme, wenn sie oben trocken worden, so wende sie mit einem Messer um, und laß sie also liegen, bis sie gantz trocken worden, hernach bestreue sie mit gestossenem Zucker, damit sie desto besser trocknen, du must sie auf trocken Papier an einem trockenen Orte wohl verwahren.

Trockne Birn einzumachen.

Nimm Birn, wie kürtzlich gesagt, mache den Syrup durch Angiessung etwas Wassers wieder dünne, geuß ihn unter die Birnen, laß sie ein wenig zusammen kochen, alsdenn nimm die heissen Birn heraus, und lege sie auf die Bretter, wie zuvor bey den Aepfeln erwehnet ist, und gieb acht, so bald der Zucker die Confecturen durchdringt, daß du solche wieder heraus nimmst, sonsten werden sie zu hart schleimigs fallen, trocknen auch nicht so wol, und verlieren dadurch ihre Klarheit.

Birn zu candiren.

Nehmet geschälte Birn bestreuet sie mit klein gestossenem Zucker, leget sie in eine zinnerne Schüssel auf ein Brett, und bringet sie in den Ofen, die Feuchtigkeit, so sie geben, gieß weg, kehre sie um, begieß sie mit Rosenwasser, und thuts so lange, bis sie fast trocken werden, leget sie denn auf ein umgekehrtes Sieb, setzet sie damit in warmen Ofen, woraus das Brod genommen, so lange bis sie recht trocken seyn, alsdenn könnt ihr sie ein gantz Jahr bewahren.

Apricosen, Pfirschen und Pflaumen einzumachen.

Nehmet Apricosen, Pfirschen oder Pflaumen, jedes ein Pfund und so viel geklärten Zucker, daß sie zwey Finger hoch bedeckt sind, laß es zusammen kochen, bis der Zucker als ein Syrup dick wird, laß es erkalten, und verwahre es in töpfernem Geschirre.

Nüsse recht und gut einzumachen.

Man bricht die welschen Nüsse also frisch vom Baume, ehe sie zeitig werden, und dieses beynahe um Magdalenen Tag, und sticht durch solche mit einem Pfriemlein, man muß eben der Löcher so viel nicht drein machen; nachdem lege sie 10. Tage in frisches Wasser, welches man alle Tage abgiessen, und frisches daran thun muß. Wenn nun das Bittre ihnen vergangen, so lasse sie bey einem Feuer sachte sieden, bis sie etwas mürbe aber nicht weich werden, und truckne sie in einem Sieb, nachmals bestecke die Löchlein mit Negelein und Zimmet, siede den Zucker hart ab, thue die Nüsse darein, und laß sie einen kleinen Wall mit thun, nachdem nimm sie vom Feuer, und behalte sie in einem bequemen Gefäß zum Gebrauch auf.

Diese Nüsse werden gemeiniglich bey Gastierungen zu der letzten Speiß aufgetragen und gebraucht: Sie stärcken die Däuung, erwärmen alle innerliche Glieder, und wehren den aufsteigenden Dämpfen, sind auch nützlich denen, so morgens lang nüchtern bleiben.

Johannisbeere einzumachen.

Nehmet von den Stiehlen gereinigte Johannisbeere, setzet sie in einen Kessel mit Wasser übers Feuer, last sie kochen, wenn sie hernach mürbe sind, zwinget sie durch ein Sieb, gegen dieses Safts ein und ein halb Pfund, nehmet zwey Pfund Zucker, und ein viertel Pfund Wasser, lassets kochen. Thut alsdenn gantze Johannisbeere darzu, und last es sachte sieden, bis der Zucker sich leinet, und beginnet dicke zu werden.

Erdbeere einzumachen.

Wenn man Erdbeere einmachen will, muß man die Schönsten auslesen, die noch hartlich, und nicht gar zu zeitig sind, die soll man sauber waschen, und auf einem Tuch wieder lassen trocken werden. Darnach soll man sie in ein porcellain Geschirr thun, und einen feinen Zucker zu einem dicken Syrup gesotten, warm drüber giessen, und über Nacht stehen lassen, des Morgens soll man den Syrup, so von dem Saft der Erdbeere wird gar dünne worden seyn, abgiessen, wieder sieden, und drüber giessen, auch dieses so oft wiederholen, bis der Zucker nicht mehr dünne wird.

Können nützlich gebraucht werden in allen hitzigen Kranckheiten der Leber, Miltz, Nieren, Blasen und des Magens.

Mehlbeere einzumachen.

Nehmet eine Kanne Mehlbeere, und kochet dieselben, drucket den Saft aus, versetzt denselben mit Zucker und thut Mehlbeere darzu, daß der Saft übergehet, thut sie in eine steinerne Büchse, und hebt sie zum Gebrauch auf.

Birn einzumachen.

Nimm wohlgeschmackte, zeitige und in schönem Wetter abgebrochene Birn, schäle solche und schneide die Stiele halb ab, und grabe die Putzen aus, hernach bereite einen Syrup von feinem Zucker und ziemlich hart gesotten, lege die Birn drein, laß sie dreymal aufwallen, und alsdenn kalt werden, Tag und Nacht stehen, hernach seihe den Zucker wieder ab, laß ihn wieder sieden, und gieß ihn alsdenn wieder drän, aber nur laulicht, und dieses so oft, bis der Zucker dick genung bleibet.

Kirschen einzumachen.

Nehmet die schönsten und grösten Kirschen oder Ammern, die wohl reif sind, schneidet die Stiele bis an die Helfte ab, nehmet ein Pfund Kirschen, ein halb Pfund Zucker, und last solches in ihrem eigenen Saft und Zucker sieden, im Sie-

den schaumet sie fein sauber ab; wenn sie genung gesotten, so thut sie in ein Glas, und schüttet Syrup drüber, so viel als nöthig ist.

Aepfel roth zu kochen.

Schäle Porstorfer Aepfel, lege sie in einen Tiegel, nimm braune Weintrauben, drücke den Saft daraus, gieß ihn in ein Töpfgen, thue Zucker darzu: wenn es siedet, so gieß ihn auf die Aepfel, laß es kochen, bis es weich. In Ermangelung der Weintrauben schäle eine rothe Rübe, reibe solche auf dem Reib-Eisen, drücke den Saft durch, giesse Wein und Zucker zu, laß es auch kochen, und streue Zucker und Zimmet darauf.

Eingesetzte Aepfel zu machen

Nimm harte Aepfel, thue die Schaalen davon, höhle sie aus, röste sie in Butter, fülle sie hernach mit kleinen Rosinen, setze sie in einen Tiegel, thue Zucker und Rosenwasser daran, und ein wenig Wein, und laß sie allgemach dämpfen.

Gebackene Aepfel.

Mache von ein wenig Mehl, gestossenem Zucker, und warmer Milch ein Teiglein, thue die Aepfel drein, backe sie allgemach fein gelbe, gieß heiß Schmaltz mit zu, darnach thue solche in eine Schüssel, und Zucker darüber.

Birn zu backen.

Nimm Birn, wenn sie geschälet, koche sie ein wenig in Wein, aber nicht zu weich, laß sie wieder kalt werden. Mache einen Teig von Mehl, Eyern, Wein und Zucker, tuncke die Birn drein, und backe sie in geschmeltzter Butter.

Auf eine andere Art.

Schneide dünne Schnittlein, lege sie in Wein, hernach nimm solche, und lege sie auf ein Brett, streue Mehl darauf, thue sie in heisser Butter fein gelb backen, alsdenn lege sie in eine Schüssel, und Zucker darüber gestreuet.

Geröste Birn zu machen.

Schäle und höhle sie aus, röste sie fein braun in Butter, fülle sie mit kleinen Rosinen, thue sie in einen Tiegel mit halb Wein, Wasser und Zucker, und laß sie also kochen.

Muscateller-Birn zu kochen.

Schäle sie, und thue sie in einen Tiegel mit gutem Wein, und ein wenig Zucker, sprenge ein bisgen heiß Schmaltz darein, und laß solche kochen.

Zwetschgen zu backen.

Schäle sie, und thue die Kernen heraus, an deren statt geschälte Mandeln drein, mache ein Teiglein, als wie bey den Aepfeln gesagt worden, tuncke sie drein, und backe sie gemach in heisser Butter, daß sie auflaufen, und thue beym Auftragen Zucker darüber.

Provintz-Pflaumen zu backen.

Quelle sie ein wenig mit Wein ab, mache alsdenn ein Teiglein, wie bey den Aepfeln, backe sie in dem heissen Schmaltz fein gelbe, lege sie in eine Schüssel, und streue Zucker darüber.

Weixel zu backen.

Mache ein Teiglein wie bey den Aepfeln, nimm alsdenn zwey oder drey Kirschen bey den Stielen zusammen, und tuncke sie drein, backe sie in heissen Schmaltz fein gelbe, und beym Anrichten streue Zucker darüber.

Apricosen und Pfirschen zu backen.

Damit verfähret man wie bey dem Zwetschgen-backen.

Frische Weintrauben gantz zu backen.

Nimm hübsche und wohlgewachsene Weintrauben, butze und wasche sie ab, daß nichts Unreines daran ist, hernach nimm schönes Weitzen-Mehl, gieß etwas süssen Rahm an das Mehl, saltze es ein wenig, rühre es mit einem Kochlöffel unter einander, schlage ein paar Eyerdotter drein, mache einen Teig an, der nicht zu dünne, noch zu dicke ist, man kan auch ein wenig Zucker daran thun, alsdenn nimm eine Pfanne oder Tiegel, thue Schmaltz darein, laß es heiß werden, dann nimm eine Traube nach der andern, tuncke sie in den Teig, und backe sie in dem heissen Schmaltz. Setze sie warm, und wenn sie alle gebacken, so bestreue sie mit geriebenen Zucker und Zimmet, und gieb sie warm auf den Tisch.

Weintrauben zu kochen.

Nimm Muscateller-Trauben, guten Wein und Zucker, und laß es aufkochen.

Johannisbeere zu kochen.

Lese sie ab, thue hernach Huth-Zucker daran, und laß sie kochen.

Hiefen, dürre Weixel und geschälte Zwetschgen werden auf eben die Manier, mit halb Wein, Wasser, und Zucker gekocht, und mit heisser Butter besprengt.

Pfirschen werden geschält, zerschnitten, und die Kern heraus gethan, und mit Wein und Rosenwasser gekocht, bey dem Anrichten werden Mandeln in die Länge geschnitten, darüber gestreuet, und auch Zucker.

Zucker-Rüben zu machen.

Schabe und wasche sie sauber, mache mit warmer Milch, Mehl und etlichen Eyerdottern ein dünn Teiglein, saltze ihn ein wenig, und thue die Zucker-Rüben darein, und laß sie in Schmaltz fein gelb backen,

Zucker-Wurtzeln zu backen oder zu braten.

Wenn sie abgekocht, kan man sie in Weitzenmehl umwenden, in Butter braten, und mit Ingwer und Zimmet bestreuen.

Zucker-Wurtzeln mit Fleischbrühe.

Mache sie sauber, koche sie in Wasser ab, lege sie in die Schüssel, und gieb Fleischbrühe, Butter, Muscatenblüt, Pfeffer und ein wenig geriebene Semmel darzu, laß es mit einander aufkochen. Belege den Rand der Schüssel mit dürrem Fleische, so halb geräuchert ist, fein durchwachsen und zierlich geschnitten ist, oder frischen Pöckelfleische, oder auch geräucherten Lachs.

Grüne Erbsen das Jahr hindurch zu haben.

Man nimmt ein steinern Gefäß, vermischt Wein-Eßig mit Wasser, und füllet den Topf darmit, leget die grünen Erbsen hinein, und vermacht ihn wohl, will man sie brauchen, legt man sie in frisches Wasser, so hat man grüne Erbsen, Jahr aus, Jahr ein.

Blumenkohl wie er den gantzen Winter frisch zu erhalten.

Diesen kan man den gantzen Winter durch haben, wenn man ihn bey Zeiten, ehe er frieret, mit der Wurtzel aus der Erden nimmt, und in halb Sand und halb Erde pflantzet, so tief bis an die Blätter, und im Einpflantzen die Erde fein befeuchtet, die Blätter kan man oben ein wenig abstutzen, so wächst er den gantzen Winter, und ob es schon fast nichts an der Blumen hat, wenn er eingesetzt wird, so ist er doch nicht zu verwerfen, sondern wird oft am besten, man muß nur fleißig acht haben, daß er nicht faule, sondern die faulen Blätter ablösen, und so er zu dürre, begiessen, doch nur bey der Wurtzel.

Morcheln zu machen.

Nimm sie grün oder dürre, quelle sie ein und sied sie ein wenig mit Saltzwasser ab, darnach sauber ausgewaschen, und in einen Tiegel gethan, thue Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüt, frische Butter und Fleischbrühe daran, ein wenig eingebrannt, und laß sie sieden, wilst du aber Kalbs-Brießlein darunter haben, so nimm die Brießlein, häute sie, ein wenig gesaltzen, Ingwer und Pfeffer daran, und in Butter halb geröstet, wenn du die Morcheln anrichten wilt, so lege die Brießlein in die Schüssel, und richte die Morcheln drüber, man kan auch die Brießlein ein wenig in den Morcheln kochen lassen.

Grüne Morcheln zu braten.

Nimm und wasche sie sauber, saltze und pfeffere sie wohl, laß sie darnach eine Stunde stehen, mache kleine Spießlein, stecke sie daran, daß etliche Spießlein voll werden, oder so viel du wilt, lege sie darnach auf den Rost, betreufele sie wohl mit frischer Butter, laß sie aussen herum hart werden, laß sie aber doch an den Spieß

stecken,

stecken, und lege sie so angesteckt, auf einander am Spieß, in eine warme Schüssel, und decke eine andere warme Schüssel darüber.

Artischocken zu machen.

Schneide sie wohl ab, siede sie in einem Saltz-Wasser, bis sie weich werden, thue sie darnach heraus auf ein Bret, hebe etliche Blätlein heraus, daß du die Haare davon bringest, nimm Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüt, und Butter, thue auch Fleischbrühe darzu, ein wenig Mehl darein gebrandt, alsdenn laß es mit einander kochen, bis du es anrichten wilst.

Carviol zu machen.

Nachdem er gewaschen, so brühe ihn in Saltz-Wasser ab, seihe ihn, und wasch ihn in kaltem Wasser aus, thue ihn in einen Tiegel, Ingwer, Muscatenblüt, frische Butter und Fleischbrühe daran, auch ein wenig Mehl eingebrannt, und laß es so kochen.

Spargen zu machen.

Brühe sie ab mit Saltz-Wasser, lasse nachgehends das Wasser darvon lauffen, thue sie in einen Tiegel, Ingwer, Muscatenblüt, frische Butter und Fleischbrühe daran, ein wenig Mehl eingebrannt, und laß es so kochen.

Einen Mirsing zu machen.

Butze und wasche ihn rein, brühe denselben ab, laß ihn darnach ablaufen, thue ihn in einen Tiegel, auch Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüt, frische Butter und Fleischbrühe, sammt ein wenig Mehl eingebrannt drein, und laß es kochen.

Erd-Aepfel zu kochen.

Thue die Schaalen darvon, wasche sie sauber, brühe sie mit Saltzwasser ab, darnach thue sie heraus, das Wasser darvon, sodann thue sie in einen Tiegel, Fleischbrühe und ein wenig Mehl eingebrannt, auch Ingwer, Muscatenblüt, frische Butter daran, und laß es kochen.

Brunnen-Kreß zu kochen.

Leset den Brunnenkreß fein wohl, schneidet die harten Stengel ab, und schneidet ihn klein, wie den Blaukohl, waschet ihn, und kochet ihn an Rindfleisch, wie andern Kohl. Wenn er geschnitten, kan man ihn auch in Butter braten und beym Anrichten ein wenig Pfeffer darauf streuen, und also ohne Fleisch essen.

Hanbutten mit Rosinen.

Nimm getreugte Hanbutten und grosse Rosinen, eines so viel wie das andere, wasche und thue sie in einen Topf, gieß halb Wein und halb Wasser darauf, thue Zucker und Zimmet daran, und laß es mit einander einkochen.

Trisenet zu machen.

Nehmet ein halb Pfund Zucker, Ingwer und Zimmet, jedes ein Loth, Muscatennuß und Galgant jedes ein Quentlein, Cardamomen ein halb Quentlein; Dieses alles klein gestossen, unter einander gemischt, Semmelschnitten geröst, davon drauf gestreuet, und wenn sie kalt, Wein darauf gegossen, und so weichen lassen. Man kan es auch auf Zwieback streuen, mit Wein darauf gegossen, das Trisenet kan man in Vorrath machen, und zum Gebrauch in einer Schachtel aufheben.

Rosen-Eßig zu machen.

Man nimmt die Blätter von Sammet-Rosen, schneidet das Weisse davon, thut sie in ein Glas, und giebt guten Wein-Eßig darauf, lästs einen Monath lang an der Sonne stehen, so ists gut. Man nimmt gemeiniglich auf ein Nösel Eßig eine gute Hand voll Blätter, man kan diese Art auch abschneiden und dörren, und das gantze Jahr Eßig davon machen, den Winter aber statt der Sonne sich des Ofens bedienen, dieser Eßig siehet lieblicher, wegen seiner schönen Farbe, aber der rothe ist angenehmer und kräftiger; wenn man davon gebraucht, muß man gleich wieder nachfüllen, aber auf einmal nur ein Spitzglas voll, sonst verdirbt er, die Blätter können drinnen bleiben, die sind so gut als Sauerteig.

Violen-Eßig zu machen.

Hier muß man nehmen distilirten Eßig, oder sonsten einen recht klaren Wein-Eßig, auf ein Nössel gehöret eine Hand voll Violen, von welchen das Weisse abgeschnitten ist; Die Violen werden in einem steinernen Mörsel gestossen, der Eßig aber wird in einer zinnernen Schüssel recht heiß gemacht auf Kohlen, doch daß er nicht siedet. Wenn er nun heiß ist, rühret man die gestossenen Violen drein, deckts fein feste zu, und läst es eine Stunde stehen, hernach drückt man die Violen aus, und wenn man sie sehr häufig haben kan, macht man es noch einmal so, wo nicht, so thut man den Eßig in ein Glas, und noch ein wenig Violen, so zwischen 2. Papieren halb gedörrt, darzu, so ist es fertig. Es ist aber zu mercken, daß die letzten Blumen wieder heraus müssen, wenn sie etliche Tage darinn gelegen, und daß der Eßig erst nach einem Monath seine Kraft bekommt.

Kirsch-Eßig zu machen.

Nimm schöne trockne Kirschen, zopfe sie von den Stielen, thue sie in ein Glas, streue immer darzwischen Zimmet, Nelcken und grob gestossenen Zucker. Wenn nun das Glas über die Helfte voll von Kirschen ist, so gieß guten Wein-Eßig drein, stosse Kirschen mit den Kernen, thue ein wenig Nelcken und Zimmet darzu, binde es in ein Büschlein, und hänge es ins Glas, doch nicht gantz hinunter, laß es

einen Tag an einem kühlen Ort stehen, denn ein paar Wochen an der Sonne, so ist er gut, die Kirschen kan man zuletzt auch noch mit aufsetzen.

Eßig zu machen.

Nehmet die Mutter von einem alten Eßig, giesset sie in ein Geschirr, füllet selbiges mit einem säuerlichen Bier oder Wein an, stellets an einen warmen Ort, auf diese Art wird der Eßig gut und scharf, absonderlich aber Bier-Eßig. Etliche pflegen auch, wenn sie diesen Eßig anstellen, ein wenig Würtze, Negelein und gebröckelt Zimmet darein zu thun.

Senf zu machen.

Nehmet ein Pfund Senf, zerstosset solchen gantz klein zu Mehl, giesset ein Maaß süssen Most daran, der noch nicht vergohren ist, lasset ihn einen Tag und Nacht stehen; Wenn er zu dicke seyn solte, kan man noch so viel daran schütten, bis daß er sich giessen läst, man kan auch, wenn man will, vier Loth klein geriebene Mandeln darunter mischen.

VIII.

Von allerhand Sallaten und dergleichen.

Kraut-Sallat blau oder roth zu machen.

Man nimmt ein Kraut-Häut, schneidets mitten von einander, darauf schneidet man es krause, oder hobelts kleine, und drückt ihn wie Gurcken aus, darauf giest man Baum-Oel und Wein-Eßig darüber, bestreuet ihn mit Pfeffer wohl, und mengt ihn. Am gesundesten ist er mit Speck und Butter warm gemacht.

Spargel-Sallat zu machen.

Schneide den Spargel fein gleich, wasche und siede ihn, doch nicht zu weich, sonst verliehren sie ihren Geschmack; im kochen müssen sie gesaltzen werden. Wenn sie nun gar, so gieß das Wasser davon ab, und laß sie auf einem Bret erkalten, lege sie fein gleich in die Schüssel, daß das unterste auswärts stehet, und thue Baum-Oel, Eßig und Pfeffer darüber.

Sellery-Sallat zu machen.

Nimm die stärckesten Wurtzeln, schneide sie Messer dicke, von oben bis unten, wie auch etwas Grünes von der Staude, wasche es rein, und bereite es mit Baum-Oel, Pfeffer, Saltz und Wein-Eßig, man kan ihn auch mit blauen Borragenblüten bestreuen.

Rabinzien-Sallat.

Diese lieset man, und schneidet etliche Blätter samt der Wurtzel weg, wäschet ihn

ihn hernach mit Kraut oder andere Art vermenget, darauf Saltz und Pfeffer gestreuet, und Baum-Oel nebst Wein-Eßig darüber gegossen, so ist er fertig, und wird also aufgesetzt.

Blumenkohl-Sallat.

Man saubert und kocht ihn ab, als wenn man ihn mit der Brühe kochen will, wenn er aber gar, so lässet man ihn erkalten, und macht ihn mit Baum-Oel, Eßig und Pfeffer zurecht, im Kochen muß er gesaltzen werden.

Frischen Gurcken-Sallat.

Wenn die Gurcken noch keine Körner haben, sind sie am besten darzu, man schälet und schneidet sie in dünne Scheibgen, alsdenn saltzet man sie, lässets etliche Stunden stehen, und presset sie wohl aus, giesset etwas Eßig darüber, und druckt es wieder aus, hernach mit Baum-Oel, Pfeffer und Eßig angerichtet.

Lacktucken-Sallat.

Man wäschet solchen rein, hernach rupfet man ihn klein, saltzet und pfeffert ihn, gieſt Baum-Oel und Eßig drüber, als genung ist, und setzet ihn mit hartgesottenen Eyern, da die Schale zuvor abgemacht, in der Mitte länglicht von einander geschnitten, und um den Rand darzwischen geleget, in einer Schüssel auf.

Rettich-Sallat.

Nimm Rettiche, schäle solche ab, und reiß den Rettich mit einem darzu gehörigen Instrument, saltze solchen, laß ihn stehen, hernach nimm Baum-Oel, Pfeffer und Eßig, thue das daran, rühre es wohl durch einander, und setze es auf.

Hopfenkeimchen-Sallat.

Diesen kan man allerdings wie den kleinen Spargel-Sallat zurichten, nur daß er nicht abgebrochen, sondern oben wie bey dem grossen Spargel, ein wenig abgeschnitten, und die unsaubern Blättlein darvon abgeschabt werden. Zu diesem Sallat kan man auch Schaaf-Mäuler oder Feld-Sallat anmachen, und eine schöne grosse Blumenkohl-Stauden in der Mitten der Schüssel setzen, alsdenn den Schaaf-Mäuler oder Feld-Sallat um selbige, gantz zu äusserst aber den Hopfen-Sallat, wie ein Krantz in die Runde herum legen, und zuletzt mit klein geschnittenen Citronenschaalen überstreuen.

Sallat von Ochsen-Maul.

Koche das Ochsen-Maul gar, und schneide es würflicht, wie auch säuerliche Aepfel, Zwiebel und Heringe, gieß Wein-Eßig, Baum-Oel und Pfeffer darüber, so ist es fertig.

Sallat von Kälberbraten.

Von dem Kälberbraten schneidet man dünne Scheibgen, leget solche in eine Schüssel, giesset darüber ein wenig Eßig mit Baum-Oel und Saltz, und darauf den Saft von einer Citrone gedruckt und aufgetragen.

Gurcken

Gurcken einzumachen.

Man läst die Gurcken sechs oder acht Stunden im Wasser stehen, hernach trocken werden, darauf nimmt man zu einem Schock drey Kannen Brunnenwasser und zwey Hände voll Saltz, läst es mit einander kochen, hernach legt man die Gurcken schichtweiß über einander, mit Unterlegung Wein- und Lorberblätter, Fencheisaamen mit den Stengeln, und frischen Anis, und mit Weinblättern, zugedeckt, und mit einem Stein beschwehrt, hernach wenn das gekochte Wasser noch laulicht, darüber gegossen und etliche Tage stehen lassen, alsdenn wieder abgegossen, noch einmal gesotten und geschaumet, so werden sie hart und halten sich.

Gurcken grün einzulegen.

Siedet Eßig in einem küpfernen Fisch-Tiegel, nachdem man viel Gurcken hat, hebet ihn vom Feuer, thut die Gurcken darein, und last sie wohl zugedeckt, eine Stunde stehen, wenn sie nun kalt, daß sie sich handthieren lassen, so leget sie mit Fenchel, gröblichen Pfeffer und Saltz ein, denn Eßig darauf gegossen, und so einen Tag stehen lassen, daß sie sich setzen, damit das Fäßgen recht voll Gurcken und nicht viel Eßig wird, sonsten werden sie weich. Will man nun die Gurcken sehr grün haben, so lässet man den obigen Eßig noch einmal sieden, und giesset ihn warm auf die Gurcken, wenn er kalt, schlägt man es zu.

IX.

Von allerhand gesottenen und gebratenen Fischen.

Forellen blau zu sieden.

Sogleich als sie vom Wasser kommen, schlage sie ab, wasche sie sauber, lege sie in eine Schüssel, schütte kalten oder gesottenen Eßig darüber, laß sie alsdenn geschwind im Wasser sieden, und thue wohl Saltz darzu. Wenn sie gesotten, laß sie eine Weile also stehen, bis sie verdämmet haben, alsdenn lege sie in eine Schüssel, und thue grüne Petersilie darüber.

NB. Karpfen und grünen Hecht kan man auch auf die Manier machen, nur ist zu mercken, daß man keines gleich nach dem Sieden heraus nehme.

Frische Forellen in einer Brühe.

Siede solche in Saltzwasser ab, thue das Wasser hernach davon, und Erbsbrühe, frische Butter, Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüt daran, auch brenn ein wenig Mehl mit ein, will man solche säuerlich machen, so thue man ein wenig Citronensaft darein, und lasse es kochen.

Gesaltzene Forellen.

Können auch auf solche Manier gemacht werden.

Forellen in Baum-Oel gebraten.

Zuerst muß man die Forellen ausnehmen, hernach sie in einem andern Tiegel braten lassen, mit Baum-Oel, Lorbeerblätter gantzen Negelein, Saltz, ein wenig Pfeffer und gantze Zwiebeln. Wenn sie also gar gebraten, richtet man sie an, damit sie sich nicht an die Pfanne setzen, so legt man kleine Höltzlein darunter, und begiesset sie öfters mit Baum-Oel.

Forellen zu machen, daß sie ein gantz Jahr dauren.

Die Forellen in Baum-Oel gebraten, hernach mit heissem Eßig begossen, und wieder kalt werden lassen, hernach in ein steinern Gefäß schichtweiß eingelegt, allezeit eine Lage Fische, denn dörre Lorbeerblätter mit Saltz und Pfeffer darzwischen gethan, endlich mit Baum-Oel wohl begossen, und im Keller oder an einem andern kühlen Ort verwahret, so können sie lange aufbehalten werden.

Grüner Hecht in einer Citronen-Brühe.

Nimm ihn aus, doch daß die Leber gantz darinnen bleibe, mache ihn krumm, bräue ihn ab, und siede ihn mit Saltzwasser, nach abgegossenem Wasser brenn ein wenig Mehl ein, thue Erbsbrühe, Ingwer, Muscatenblüt und frische Butter daran, schneide eine halbe Citrone breit geschnitten darein, drücke auch vom Saft darein, und laß es kochen.

Eine Merrettich-Brühe über den Hecht.

Man reibet den Merrettich fein klein, und läst ihn in süssem Rahm oder Milch kochen, thut ein wenig Muscatenblüt, ein Stück frische Butter, und Saltz darzu, und wenn der Hecht in Saltzwasser gar gesotten ist, so thue ihn in die Brühe und richt ihn an.

Hecht in Pohlnischer Brühe.

Man nimmt den Hecht, reist ihn in so viel Stücke, als man will, nehmet alsdenn Zwiebeln, Petersilien-Wurtzeln und grosse Rosinen, schneidet alles zusammen, und lasset es im Wasser sieden, bis es weich wird, seihet das Wasser ab, reibets in einer Schüssel, schlagets durch einen Durchschlag, nehmet auch eingeweichte Semmel und Fleischbrühe, daß es dicke wird, alsdenn Pfeffer, Ingwer, Safran und Muscatenblumen, thut es darzu, und wenn der Hecht versotten ist, so legt ihn in einen Tiegel, lasset es einen Sod thun, legt ein Stück Butter darein, so ist es gut.

Hecht zu braten.

Schuppe und nimm ihn aus, wasche ihn rein, schneide ihn zu Stücklein, saltze ihn wohl und laß ihn etliche Stunden im Saltz liegen, alsdenn drücke ihn aus, reibe

ihn wohl mit Pfeffer, und streue wieder ein wenig Saltz darauf, lege ihn auf den Rost, betreifle ihn wohl mit Butter, und laß ihn gemach braten, darnach brenne Mehl ein, thue Erbsbrühe darzu, auch Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüt und frische Butter, laß es sieden, und schütte es über den Hecht.

Gesaltzenen Hecht zu machen.

Schneide den Hecht in Stücken, siede ihn ab, thue die Schuppen darvon, mache eine Brühe mit eingebranntem Mehl, Erbsbrühe, frischer Butter, Ingwer und Muscatenblüt, laß es mit einander sieden.

Gründel zu sieden.

Wenn du die Gründel wilst gefüllt haben, so klöppere ein Ey, und rühre gantz klein gehackte Petersilie darunter, schütte es über die Gründel, und laß sie eine Weile darinnen liegen, darnach wasche sie rein, und mache eine Brühe mit gutem Wein, frischer Butter, Ingwer, Muscatenblüt und Saltz, wenn die Brühe nun anfängt zu sieden, so schütte scharfen Eßig über die Gründel, und laß ihn wieder ablaufen, thue sie alsdenn in die Brühe, und laß sie geschwind sieden.

Aal blau zu sieden.

Nimm den Aal lebendig aus, schneide den Kopf und Schwantz ab, schneide den Aal mit der Haut in Stücken, nimm einen Stroh-Halm, stoß ihn durch den Grüth, gieß alsdenn guten Eßig über den Aal, daß er blau wird, darnach thue ihn samt dem Eßig in siedend Saltzwasser, und laß ihn geschwind sieden, denn nimm ihn vom Feuer, decke ihn wohl zu, laß ihn also stehen, bis der Dampf vergangen ist, darnach richte ihn mit Petersilien an.

Aal zu braten.

Ziehe die Haut ab, nimm das Eingeweide heraus, schneide ihn in Stücken, saltze ihn wohl, und laß ihn also eine oder zwey Stunden stehen, darnach brate ihn, mische Pfeffer und gar zart geriebene Salbey unter einander, und bestreue den Aal darmit.

Auf eine andere Art.

Wenn der Aal gebraten wird, besprenge ihn mit Gewürtz und Saltz, mache darunter eine Brühe, wie folget. Nimm ein Theil braune Butter, brate darein zwey Löffel voll Mehl, ein wenig Wein, Zucker, Rosinen und Gewürtz, laß es kochen, und gieß es unter den Aal. NB. Den Aal, wenn er bratt, kan man mit Salbey bestecken, so gehet der Schleim desto besser darvon.

Gedämpften Aal.

Ziehe ihm die Haut ab, schneide drey Finger dicke Stücklein daraus, wasche ihn, lege ihn in einen nicht zu grossen Tiegel, schneide Citronenschaale klein darüber, auch Saltz, grüne Salbey, Ingwer, Muscatenblüt, frische Butter und Eßig, daß er hart wird, decke ihn accurat zu, und laß ihn auf Kohlen geschwinde dämpfen.

Fricassee

Fricassee zum Aal.

Man zieht dem Aal die Haut ab, schneidet ihn in kleine Stücken, ohngefehr einen Finger dick, kocht dieselben mit Wasser und Saltz gar, wenn sie gar sind, nimm eine Pfanne, mache darinnen gelbbraune Butter und klein geschnittene Zwiebeln, laß den Aal ein wenig darinne braten, denn giest man das Wasser hinzu, wie auch Muscatenblumen, und kleingehackten Tymian, wenn man anrichten will, nimmt man von vier Eyern die Dotter, und rührets mit ein wenig Eßig und gehackter Petersille daran, und giebt Achtung, daß sich die Brühe nicht klärt.

Dürren Aal zu kochen.

Nachdem man den Aal abgeschlagen, auch die Haut abgezogen, nimmt man ihn aus, zerschneidet ihn in Stücken, wäschet sie rein, saltzet sie ein, lässet sie also ein paar Tage darinn liegen, alsdenn hänget sie auf, lasset sie aber nicht zu schnell trocken werden, und nachdem sie hübsch gelb worden sind, nehmet sie wieder ab, und verwahret sie bis zum Gebrauch. So man solche mit Sauerkraut speisen will, legt man sie, wenn das Kraut fast gar ist, nur oben darauf, und richtet sie auch darmit an.

Beersing zu sieden.

Man schuppet und nimmt sie aus, siedet sie in Saltzwasser ab, und macht eine Brühe darüber mit eingebrannten Mehl, Erbsbrühe, frischer Butter, Ingwer und Muscatenblüt.

Karpfen mit der Citronen-Brühe.

Man siedet den Karpfen in Saltzwasser, und macht eine Brühe mit frischer Butter, Erbsbrühe, Ingwer, Muscatenblüt, und schneidet in die Breite Citronen darein.

Karpfen zu füllen.

Schuppe ihn und nimm ihn am Rücken aus, siede alsdenn den Rogen, schlage auch Eyer in Schmaltz, laß sie backen, doch daß die Dotter weich bleiben, nimm so fort die Dotter und den Rogen, hacke es mit grünen Zwiebeln, Petersilien, Saltz, Ingwer und Pfeffer wohl unter einander, und röste die Fülle in Schmaltz, nimm alsdenn den Karpfen, wenn er zuvor eine Stunde im Saltz gestanden, und wasche ihn ab, bestreue ihn mit Pfeffer und Saltz, denn thue die Fülle darein, brate ihn auf dem Rost hübsch gelbe, betreiffe ihn auch mit Butter, wenn er gebraten ist, zerschneide ihn in Stücklein, mache eine Brühe darüber, mit eingebranntem Mehl, frischer Butter, Erbsbrühe auch ein wenig Wein-Eßig, Ingwer, Pfeffer, Saltz und Muscatenblüt.

Karpfen schwartz zu sieden.

Nachdem er geschuppt und ausgenommen, wasche den Schweiß mit Wein aus, thue ihn in eine Pfanne, lege den Karpfen darein, thue Saltz, Ingwer, Pfeffer,

Negelein, Muscatenblüt, schwartz gerieben Brod und Butter darein, und laß es also sieden.

Karpfen zu dämpfen.

Schuppe und nimm ihn aus, wasche den Schweiß mit Eßig ab, schneide so dann den Karpfen in Stücken, thue Ingwer, Muscatennuß, Pfeffer, frische Butter, Saltz, Knoblauch und den Schweiß daran, samt ein wenig wasser, setze es auf Kohlen, und laß es also, wohl zugedeckt, schnell dämpfen.

Hering im Pfeffer.

Wenn du einen Karpfen bäckest oder blau siedest, so wasche den Schweiß mit Eßig aus, und hebe ihn auf, darnach so nimm gewässerte Heringe, schneide sie in der Mitte von einander, backe sie in Butter fein gelb, und lege solche in eine Schüssel, nachdem setze Butter über, thue ein wenig gerieben Brod, und eine klein geschnittene Zwiebel drein, laß es so mit einander rösten, so denn schütte Schweiß von den Karpfen daran, thue ein wenig Erbsbrühe, Ingwer, Pfeffer, Nelcken und Eßig darzu, laß es sieden, bis es ein Pfeffer wird.

Wältz zu sieden.

Wenn er eingesaltzen, so siede ihn ab, mache eine Brühe daran mit Erbsbrühe, eingebrandten Mehl, frischer Butter, Ingwer, Pfeffer und Nelcken, und laß es sieden.

Stör zuzurichten.

Wenn du ihn grün haben kanst, so saltze ihn wohl, und laß ihn eine Zeit lang in Saltzwasser stehen, darnach streife ihn ab, pfeffre ihn wohl, und lege ihn auf einen Rost, und brate ihn gemach, betreifle ihn aber wohl mit frischer Butter und Eßig, und wenn er gebraten ist, so lege ihn in eine Schüssel und mache eine Brühe mit frischer Butter, Erbsbrühe, Ingwer und Pfeffer, mit viel Eßig, laß es also sieden, und giesse es über den Stör, und belege ihn mit Citronenscheibgen.

Gedörrten Stör zu kochen.

Siede denselben mit halb Wasser und Wein ab, röste sodenn Roggenbrod in Butter braun, giesse von derselben Brühe, worinnen der Stör gesotten, daran, thue Ingwer, Pfeffer, Nelcken, gestossene Wacholderbeeren darzu, und ein wenig Eßig, schneide auch Citronenscheibgen daran, thue den Stör darein, und laß ihn noch ein wenig kochen.

Lapertan zu machen.

Siede ihn ab, mache mit Erbsbrühe und in Schmaltz geröstem Mehl, auch klein geschnittenen Zwiebeln, Ingwer und Muscatenblüt eine Brühe, und laß den Lapertan noch ein wenig darinnen kochen.

Guten Stockfisch zu bereiten.

Aus dem Stockfisch wähle dir mittelmäßigen, so gemeiniglich die besten sind, ziehe solche durchs Wasser, und lege sie in Keller, daß sie gelinde werden, darnach klopfe sie, und nachdem solche zu Stücken zerschnitten, weiche sie in halb Laugen und halb Regen-Wasser ein, laß ihn Tag und Nacht darinnen stehen, alsdenn wasche und drücke ihn sauber aus, und lege ihn wieder in Regen-Wasser wenn du ihn nun kochen wilst, so gräte ihn aus, und setze ihn, wenn du es haben kanst, mit Regen-Wasser, worein ein wenig Butter gethan, zum Feuer, das ist zu mercken, daß man ihn mit kaltem Wasser zusetze, und laß ihn kochen. Darnach seihe ihn ab, damit das Wasser davon kommt, setze eine Schüssel auf Kohlen, thue zuerst darein Ingwer und Muscatenblüt, und lege so fort den Stockfisch auch darein, ingleichen thue Ingwer, Muscatenblüt wieder oben darauf, alsdenn lasse Butter heiß werden, und schütte sie darüber, laß ihn also auf Kohlen stehen, bey dem Auftragen saltze ihn, und rühre ihn ein wenig unter einander.

Stockfisch zu füllen.

Nimm von eingewässertem Stockfisch einen schönen Schwantz, schneide ihn von einander, gräde ihn aus, streue Ingwer und Saltz darein, darnach zerhacke das Ausgenommene, thue Semmel-Mehl darzu, auch Eyer, Ingwer, Muscatenblüt, ingleichen klein geschnittene Zwiebeln und Petersilie, rühre alles wohl durch einander, und röste die Fülle in Schmaltze, bis sie dick wird, alsdenn thue solches in den Stockfisch, binde ihn mit einem Faden zusammen, bestreue ihn mit Mehl, laß ihn in Schmaltz allgemach backen, und mache darnach eine Brühe mit Erbsbrühe, Ingwer und Muscatenblüt, lege den Stockfisch in eine Schüssel, und gieß die Brühe darüber.

Halbfisch in Petersilien-Brühe.

Setze sie mit kaltem Wasser zu, und laß sie sieden, nachdem giesse das Wasser wieder davon, und lasse Butter heiß werden, thue ein wenig Mehl darein, auch grüne Zwiebeln und Petersilien, röste es mit einander, thue Erbsbrühe, frische Butter, Ingwer und Muscatenblüt daran, schütte es über die Halbfische, und laß es eine Weile kochen.

Auf eine andere Art.

Nachdem sie in Saltz-Wasser abgesotten, und das Wasser wieder davon gegossen, so röste Mehl, und halbfingerslange geschnittene Petersilien-Wurtzeln in Schmaltz, gieß Erbsbrühe daran, thue noch Ingwer, Muscatenblüt und frische Butter darein, schütte es über die Halbfische, und laß es also noch mit einander kochen.

Frischen Salm zu kochen.

Schuppe denselben, und koche ihn mit Saltz-Wasser, und etwas Salbey,

darnach gieß das Wasser darvon, und den Salm lege in eine Schüssel mit Petersilien, trags auf den Tisch, und setze Eßig darbey.

Salm in einer Brühe.

Siede ihn mit Saltz-Wasser ab, denn giesse das Wasser davon, mache mit frischer Butter, eingebranntem Mehl, Erbsbrühe, Ingwer, Muscatenblüt eine Brühe, laß es nochmalen mit einander kochen. Man kan auch grüne Salbey daran schneiden.

Schleyen zu sieden.

Nimm sie aus, und schleime sie in Saltz-Wasser ab, darnach koche sie und mache eine Brühe mit frischer Butter, eingebrannten Mehl, Erbsbrühe, Ingwer und Pfeffer, auch Muscatenblüt und Saltz, laß es kochen, man kan auch ein wenig Eßig darzu thun.

Schnecken zu kochen.

Koche sie in einem Hafen mit Wasser und Saltz, denn ziehe sie aus dem Häußlein, und nachdem sie sauber abgeputzt, lasse sie alsdenn mit Saltz-Wasser erst recht sieden. Die Häußlein aber putze auch aufs reineste, fülle in jedes ein wenig frische Butter, und stecke darauf ein oder mehr Schnecken darein, nachdem lasse sie so in einem Tiegel in Fleischbrühe, worzu noch mehr Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüt, klein geschnittene Petersilie, nebst viel frischer Butter genommen wird, und lasse es noch eine Weile kochen.

Schnecken zu braten.

Siede sie, wie die andern Schnecken auch, und nachdem sie aus dem Häußgen gethan, und sauber abgeputzet, so lege sie in eine Schüssel, thue Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüt und Saltz daran, rühre es wohl durch einander, thue frische Butter ins Häußlein, und die Schnecken auch darein, setze sie auf einen Rost, und betriefle sie unter währendem Braten mit frischer Butter.

Austern zu braten.

Wasche sie an den Schaalen ab, mache sie darnach auf, thue den obern Deckel weg, und laß das Meer-Wasser heraus laufen, bis auf etwas weniges, setze also die Austern in der untern Schaale liegen bleibend, auf einen Rost, und streue Pfeffer, Muscatenblüt, und ein wenig Semmel-Mehl daran, thue auch frische Butter darauf, und lasse sie so braten, setze sie, wenn sie gebraten samt den Schaalen in eine warme Schüssel, und trage es auf.

Krebse zu sieden.

Siede sie in einem Hafen mit halb Wasser und Wein, saltze sie, thue Kümmel, Pfeffer, Petersilien und ein wenig Butter daran, bis sie recht sind, lege sie darnach in eine Schüssel, thue Saltz, Pfeffer und Petersilien darauf.

Auf eine andere Art.

Siede sie wie die andern, es müssen aber recht grosse Krebse seyn, mache die Scheeren und Schwäntze auf, thue sie aus den Schaalen, lege sie in eine Schüssel, thue Saltz und Pfeffer daran, laß auch frische Butter zergehen, und gieß sie über die Krebse, setze sie noch eine Weile über Kohlen; Man kan auch ein wenig Citronensaft darzu thun.

Barben zu sieden.

Mache die Barben am Rücken auf, thue das Eingeweide darvon, und zerschneide den Fisch in Stücken, hernach wasche ihn aus frischem Wasser ab. Setze Wein-Eßig in einer Pfanne oder Kessel übers Feuer, laß ihn aber nicht sieden, denn sonst gehen die Schuppen vom Fische alle ab, sondern nur laulicht werden, saltze ihn und lege die Fische darein, wirf oben darauf ein wenig Saltz und laß sie sieden, wenn sie bald genug haben, schrecke es mit Wein oder Wein-Eßig ab, wenn du aber siehest, daß sich die Gräten lösen, so seihe die Brühe davon, thue ein klein wenig von dem Eßig aus der Pfanne in die Schüssel, lege die Fische darein, bestreue sie mit Petersilien, decke es mit einer Servielette zu, und trage es zu Tische. Setze aber einen Rosen-oder andern Eßig darzu.

Bücklinge in Pfann-Kuchen.

Man ziehet ihnen die Haut ab, machet alle Gräden heraus, und pflocket sie in kleine Stücke, thut sie in eine Pfanne, mit einem guten Stück Butter, und läst sie einmal braten, alsdenn nimm Eyer, viel oder wenig, darnach du viel Bücklinge hast, klopfe sie wohl, gieß etwas süssen Rahm darzu, und gieß es auf die Bücklinge, laß es backen, daß ein Kuchen daraus wird, die Butter aber muß darbey nicht gespahret werden.

Hecht mit Rübgen.

Schabe die Rübgen, schneide Plätzgen daraus, und wasche sie schön, hernach thue ein klein wenig Schmaltz in die Pfanne, schütte die Rübgen darein, und laß es so lange schweissen, bis sie etwas weich werden. Alsdenn thue sie in einen Topf, gieß warme Fleischbrühe daran, pfeffere es, und laß es sieden, bis sie recht sind, alsdenn thue ein wenig Butter mit hinein, den Hecht aber siede und blättere, lege denn auch eine Lage Rübgen in die Schüssel, mache wieder eine andere Lage vom Hecht, streue und lege Muscatenblüt und Butter darauf, und so immerfort, gieß ein wenig Fleischbrühe daran, und laß es auf Kohlen aufsieden.

Heringe zu braten.

Wässere die Heringe, und laß sie wieder trocknen, schneide ein wenig von dem Kopf herab, und mache denn oben am Rückgrad einen Schnitt eines halben Fingers lang, stecke das Abgeschnittene vom Kopf darzwischen hinein, oder an dessen statt ein Rindlein Roggenbrods, und lege denn die Heringe auf den Rost,

schmiere aber den Rost zuvor wohl mit Butter auf beyden Seiten, wende sie oft um, bis sie schön lichtbraun werden. Alsdenn lege sie auf einen zinnernen Teller, nimm die Köpfe oder das Brod heraus, und trage sie also blos oder auch zu saurem Kraut auf den Tisch, an statt der Butter, die Heringe damit zu bestreichen, kan man auch Oel gebrauchen, hernach wenn sie gebraten, wieder abkühlen lassen, und denn die Heringe mit Roßmarin und Lorbeerblättern in einen Tiegel gelegt, Eßig und Oel darüber gegossen, auch wenn es die Zeit leidet, etliche Tage so stehen lassen, denn klein geschnittene Citronenschaalen darauf gestreuet, und also kalt verspeisen.

Gebackene Krebse.

Nimm die Krebse, und siede sie ein wenig gar, darnach so schneide oder brich nur die Schaalen davon, daß die Scheeren, die untern Füsse am Bauche und Schwantz zusammen bleiben. Nimm denn Eyer und Mehl, mache gar ein dünnes Teiglein darvon, thue geriebene Muscatenblüt, ein wenig Ingwer und Safran daran, lege die Krebse darein, begiesse sie mit dem Teige, daß sie allenthalben damit bedeckt sind, laß hernach Butter heiß werden, und backe die Krebse darinnen, richte sie an, und bestreue sie mit Ingwer.

Lachs zu braten.

Schneide rohe Stückgen Lachs, 2. oder 3. Finger breit, besprenge ihn ein wenig mit Saltz ein, lege ihn auf den Rost und brate ihn, begiesse ihn mit gischichter Butter, bis er fein bräunlicht; Denn lege ihn in die Schüssel, giesse die übrige Butter darauf, und drücke Citronensaft darzu, man kan es auch ein wenig pfeffern.

Gesaltzenen Lachs zu sieden.

Wässere den Lachs 1. oder 2. Tage, nachdem er hart gesaltzen ist, gieb ihm aber des Tages 2. mal frisch Wasser. Alsdenn schuppe und schneide ihn zu Stücken, die aber nicht zu dicke seyn müssen, und siede ihn in Wasser ab. Wenn er gesotten, gieß das Wasser herunter, und hingegen eine Fleischbrühe daran, thue ein gut Theil Butter, wie auch Pfeffer, Ingwer und Muscatenblüt darzu, und laß es also zusammen aufwallen. Damit aber die Brühe etwas licht werde, kan man nur ein Löffelein voll, in Schmaltz, eingebranntes Mehl daran thun; Seihe die Brühe herab in ein Häslein, lege den Lachs in eine Schüssel, gieß die Brühe darüber, und streue Muscatenblüt darauf.

Gebackene Bärse.

Schuppe die Fische und bereite sie, wasche sie sauber aus, thue auf eine Seite über zwerch einen kleinen Schnitt hinein, saltze sie ein, und schwinge sie in Erbis- oder Weitzen-Mehl, backe sie in Butter oder Baum-Oel schön gelb, hebe die Pfanne bisweilen vom Feuer hinweg, und halte sie denn wieder darüber, damit die Fische fein gemach ausbacken, trage es denn also trocken auf, oder mache eine Citronen-Brühe darüber.

Schleyen zu braten.

Die Schleye muß geschuppet werden, denn schneidet man ihr den Kopf, Schwantz und die Floßfedern ab, machet sie auf dem Rücken auf, nimmt das Eingeweyde heraus und wendet sie um, daß die Haut inwendig kömmt, steckt hernach Salbey, Petersilien und Butter darein, und bindet einen Faden darum, leget sie auf den Rost, und betreifelt sie mit Butter. Man kan sie auch mit Butter in der Pfanne braten.

Schmerlinge zu sieden.

Nimm halb Wein und halb Wasser, nebst ein wenig Eßig, laß es im Kessel heiß werden, aber nicht sieden. Denn gieß davon ein wenig über die Fische und laß sie darinnen sterben, schütte sie hernach in den Kessel, laß es gemach sieden, so gehet ihnen die Haut nicht ab, und werden schöne blau, hart und steif.

Schmerlinge zu backen.

Man nimmt die Kleinesten, welche zum Sieden nicht wohl taugen, macht heisse Butter, und wenn selbige in völligem Kochen, wendet man die Schmerlinge in Roggen-Mehl, und wirft sie in die siedende Butter, und läst sie gar braten, sie müssen aber viel Butter haben, saltzen darf man sie nicht, denn sie bekommen Saltz genug von der Butter, wenn sie nun gelblicht braun und fein steif, nimmt man sie mit einem Schaum-Löffel heraus, daß die Butter ablaufe, legt sie in eine gewärmte Schüssel, und giebt sie gleich zu Tische. Denn wenn sie nicht warm gegessen werden, nutzen sie nichts.

Stör zu braten.

Schuppet, saltzet und bestecket ihn mit Würtz-Nelcken, und laßt ihn braten, begiest es aber fleißig mit Butter, daß es fein saftig bleibt. Wenn es gar, so nehmet es vom Spieß, und legets in einen Topf, last es einmal aufsieden, mit Wein und ein wenig Eßig, Zimmet, Muscaten, etwas gerieben Brod und Butter, so ist es gut; im Anrichten kanst du es nach Belieben zieren.

Frösche wohl zuzurichten.

Man ziehet ihnen das Fell ab, und läst nicht mehr als die Hintertheile und ein Stück vom Rücken zusammen, das übrige wirft man hinweg, hernach wäschet man sie wohl, und siedet sie in Wasser, und machet eine Brühe von gutem Wein, vielen Zucker, kleine Rosinen, Pfefferkuchen, Nelcken, Zimmet, Cardamomen, lässets in einem Töpfgen kochen, daß es dicke werde. Leget die abgesottene Frösche in eine Schüssel, giest das bemeldte darauf, last es mit einander kalt werden, so läst sichs gar wohl essen.

X. Wöchent-

X.

Wöchentlicher Küchen-Zettul, für vornehme Tische.

Sonntags zu Mittage.

1.

Eine Weinsuppe. 2. Calecut-Hahn mit Stachelbeeren. 3. Hecht. 4. Reh-Braten mit Johannisbeeren. 5. Gebackenes. 6. Zugemüß.

Abends.

1. Haasen mit Endivien-Sallat. 2. Pastete mit Hühnern. 3. Lamm-Fleisch. 4. Gebackenes. 5. Zugemüß.

Montags zu Mittage.

1. Zerfahrne Suppe. 2. Rindfleisch mit Rosinen. 3. Braten mit Sauerkraut. 4. Gebackenes. 5. Zugemüß.

Abends.

1. Zunge mit Capern. 2. Forellen. 3. Pastete. 4. Zugemüß.

Dienstags zu Mittage.

1. Suppe. 2. Hühner mit Reiß. 3. Braten. 4. Hecht. 5. Gebackenes. 6. Zugemüß.

Abends.

1. Braten. 2. Lammfleisch mit Lemonien. 3. Vögel. 4. Gebackenes. 5. Zugemüß.

Mittwochs zu Mittage.

1. Suppe. 2. Kalbfleisch. 3. Fische. 4. Fleisch in Butter gebraten. 5. Zugemüß.

Abends.

1. Pastete. 2. Braten. 3. Gebackenes. 4. Zugemüß.

Donnerstags zu Mittage.

1. Suppe. 2. Fische. 3. Braten. 4. Gebackenes. 5. Schöpsenfleisch. 6. Gemüß.

Abends.

1. Braten. 2. Kalbfleisch. 3. Gefüllte Hahnebutten. 4. Vögel mit Aepfeln. 5. Zugemüsse.

Freytags zu Mittage.

1. Suppe. 2. Rindfleisch. 3. Fische. 4. Schöpsenfleisch. 5. Zugemüß.

Abends.

1. Kalbfleisch. 2. Sauerbraten. 3. Gebackenes. 4. Krebse. 5. Zugemüß.

Sonnabends zu Mittage.

1. Suppe. 2. Bratwurst und Sauerkraut. 3. Fische. 4. Fleisch. 5. Zugemüß.

Abends.

1. Gebackene Aepfel. 2. Gefüllte Tauben. 3. Fleisch. 4. Zugemüß.
NB. Bey jeder Mahlzeit wird Käse und Butter aufgetragen.

Was vor Suppen, Fische und Braten, wie auch andere Speisen und Zugemüße zu jeder Mahlzeit und Tage sollen und können zubereitet werden, kan man aus vorherstehender Anweisung sehen. Hierbey aber muß man sich nach der Jahres-Zeit richten, was jeden Monat vor Speisen gangbar seyn, denn zu der Zeit hat man Haasen, Gänse, Kalbfleisch und dergleichen, das man zu einer andern Zeit nicht hat, die Zeit lehret es schon, wie hierinnen zu verfahren.

XI.

Küchen-Specification, was in einer Küchen vorkommt, kan statt eines Inventarii dienen.

An Silber.

Silberne Leuchter, Lichtputze, Löffel, Kinder-Löffel, Vorlege-Löffel, Becher, beschlagene Krüge.

An Zinn.

Braten-Teller, oder längl. Schüssel, Schüsseln zu grossen, mitteln und kleinen Aufsätzen, Commentgen-Ringe- und Eyerschüsseln, Teller, wärm Teller und wärm-Töpfgen, Suppen-Napf oder Schüssel, Saltzmeste, Pasteten-Napf, Thee- und Coffee-Kanne, Coffee-Bret. Wochen-Kanne, Butterbüchse, Flasche zu Bier oder Wein. Lampe, Nacht-Lampe, Spül-Napf, Gießbecken mit dem Napf. Wärmflasche, Schnecken-Häuser, Henckel oder Spültopf, Handfaß, Handbecken und Handleuchter, Leuchter zu Tafel-Lichtern, Lichtputzen-Kästgen, Kinderbecher und Kinderlöffel. Mund-Fäßgen, Nachtbecken, Nachtscherbel und zinnerne Kannen.

An Kupfer.

Anrichtlöffel, Bade-Mulde, Blase oder Brenn-Zeug, Coffee-Kanne, grossen und kleinen Coffee-Kessel, Chocolade-Kessel oder Topf, Feuerschirm, Pfanne zum Kohlfeuer, Pfanne das Bett zu wärmen, Bratenpfanne, Tortenpfanne, Castrolpfanne oder Tiegel, Fisch-Kessel, Schwenck-Kessel, Schincken-Kessel, Wasch-Kessel, Henckel- oder Marckt-Topf, Kohlen-Hosen, Laugen-Topf, Töpfe zum Kochen, Pasteten-Pfanne, Wasserständer, Wasserkannen und Bornkelle.

An Meßing.

Anricht- oder Vorlege-Löffel, Becken, Coffee-Kanne oder Kessel, Coffee-Bret, Feuer-Kücke, Klingel, Kohl- oder Wärm-Becken, Tisch- und Wand-Leuchter, Mörsel, Rädlein zum Gebackenen, Platte oder Biegelglocke, Blatte zum Manchetten, Blech zum Querlen oder Rühr-Löffel, Ring, die Schüsseln darauf zu setzen. Stürtzen übers Essen, Waage, Gewichte, Wein- oder Bierhähne, Zucker-Pfannen.

Von Eisen.

Braten-Wender, Braten-Spiesse, Böcke, Pfannen, Butterpfannen, Eisen in die Biegelglocke, Feuerzange, Feuerbecken und Feuerzeug, Eis-Kuchen-Pfanne, Ofenschauffel, Hammer, Zange, Laugen-Topf, Drat-Leuchter, Lichtputzen, Ofen-Gabel, Ofen-Krücke, Scharr- oder Torten-Pfanne, Schaum-Löffel, Spicknadel, Fleisch-Gabel, Fleisch-Beil, Stürtzen über die Töpfe, Dreyfuß, Hackemesser, Krauthobel, Küchenmesser, Lerchenspiesse und Rost.

An blechernen Sachen.

Baumöl-Ständer, Baumöl-Mäßgen, Coffee-Kanne, Coffee-Kessel, Coffee-Drommel zum Brennen, Coffeeschachtel, Zuckerschachtel, Durchschlag, Eyerschäufelgen oder Anrichtlöffel, Heber oder Stecher, Formen zu Eyer-Käsen, Formen zum Gebackenen, zu Pasteten und Torten, Kanne, Maaß, Nösel, Löffel, Laternen, Leuchter, Lichtknecht, Reibeisen, Nachtlampen, Saltzmesten, Sallatsieb, Nachttopf, Stürtzen, Trichter, Wasserkessel, Zugemüß- oder Mehl-Väßgen.

Töpferne Sachen.

Grosse und kleine Porcellainschaalen zum Sallat, Coffeeschälgen, Spühl-Napf, Krüge mit Zinn beschlagen, Blumentöpfe, Töpf-Krüge beschlagen, Bier-Lasen, Krüge unbeschlagene, Eßigkrug oder Bulle, Butterbüchse, Bratpfanne, Kannen oder Pletschen, Nachtbecken, Näpfe zu kalten Schaalen, Weinkrüge beschlagen, Töpfe, Teller und Tiegel.

An Gläsern.

Bouteillen zum Weinholen, Bouteillen-Korb, Flaschen, Eßigflaschen,

Weinflaschen, Corvingen, Krüge beschlagene, grosse und kleine Römer, geschnittene und gemeine Kelchgläser, Gesundheits-Gläser, Bier- und Baßgläser, Brandteweingläser.

An höltzernen Sachen.

Auswasch-Fässer, Hack- oder Fleischstock, Hackebret, Blasebalg, Speise-Köthe, Spickbreter, Mulden, Mehl- oder Zugemüß-Väßgen, Teig-Holtz, Gänseholtz, Saltzmeste, Schleifkanne, Würtzbüchse, Brodschüsseln, Reibekeule, Teller, Tellerbehalter, Scheibgen, Wasserständer, Wasserkannen, Wassergelten, Querl, Rührlöffel, Porstwisch, Kühltonne, Tischkorb, Trag- Wäsch- und Hand-Körbe, Kohlen- und Licht-Korb.

XII.

Kurtzgefaßter Bericht vom Trenchiren und Vorlegen, nach neuester Art und Gebrauch.

Das gekochte Huhn

Kan in der Luft trenchiret werden, ohne daß es nicht über den Arm, sondern gleich vor sich aufgehoben wird, weil es aber meistentheils sehr weich gekocht, daß es die Gabel nicht hält, so setze es mit dem Halse gegen dich, imbrochire stracks, doch daß du hinten mit dem Messer wiederhältst, mit der Gabel in die Brust, zähme es auf, und löse 1. den Hals, 2. den rechten Schenckel und Flügel zugleich, 3. auf der lincken Seiten auch also, 4. das Ziehbeinlein, 5. das rechte Brustfleisch, 6. das lincke auch so, 7. 8. hebe die Achselbeinlein aus, wende das Huhn auf die lincke Seite, und spalte 9. 10. den Stoß, wende wie zuvor und stosse 11. 12. die Ribben entzwey, 13. thue den Hüpsauf von der Gabel, 14. zertheile den Rumpf.

Vorlegung des gekochten Huhns.

1. Einen Schenckel nach dem andern, 2. einen Flügel nach dem andern, worbey die Leber und Magen seyn muß, 3. einen Spaltschnitt nach dem andern, mit etwas Brustfleisch, 4. das Brustfleisch in etliche Teller, 5. das Zieh- und Achsel-Beinlein mit dem halben Rumpfe, 6. das andere Rumpfstücke und Hals. Zu jedem Teller einen Löffel voll Brühe.

Junge Hühner und Tauben

Werden, nachdem der Gäste wenig oder viel in 2. oder 4. Theile getheilet: Nemlich, setze die Gabel auf die Brust und thue einen langen Creutz-Schnitt.

Die

Die Vorlegung ist entweder die Helfte, oder 1. das Vorder-Viertel, 2. Hinter-Viertel.

Das gebratene Huhn

Setze oder drehe mit der Schüssel, nach zierlicher Aufhebung und Einschlagung der Messer, daß es mit zu deiner Rechten kommt, hernach lege die Gabel auf das Huhn, und zähme es mit dem Messer hinten auf, nachmals stosse das Messer, die Schärfe unter sich gekehrt, beym Halse, die Gabel aber hinten ein, und wende es einwärts um, daß der Rücken oben komme; ziehe die Gabel hinten heraus, und imbrochire sie wiederum aufs neue den Flügeln gleich etwas schrege in den Rücken, bis du den Hüpfauf wohl fassest, denn wende das Huhn zierlich über den Arm um, laß es sincken, ziehe das Messer heraus, und zerschneide es folgender Gestalt: 1. Löse mit einem Hieb oder Schnitt den Hals, 2. schneide den Oberschnitt am rechten Flügel, 3. den Contraschnitt daselbst, 4. den Oberschnitt am rechten Schenckel, 5. den Contraschnitt daselbst, wende das Huhn etwas zur lincken Seiten, mit Hülfe des Messers, und schneide 6. den Oberschnitt am lincken Flügel, 7. den Contraschnitt daselbst, 8. den Oberschnitt am lincken Schenckel, 9. den Contraschnitt daselbst, 10. löse das Ziehbeinlein, 11. 12. das rechte und lincke Brustfleisch, 13. 14. hebe die Achselbeinlein aus, setze das Huhn, den Steiß in die Höhe kehrend, zierlich nieder, und mache 15. 16. die Spaltschnitte auf beyden Seiten, wende es wie zuvor, und stosse 17. 18. die Rippen auf beyden Seiten entzwey, 19. lege den Hüpfauf ab, 20. das übrige aber mit unterschlagenem Messer zierlich nieder, und zertheile den Rumpf.

Vorlegung des gebratenen Huhns.

1. Einen Flügel und Spaltschnitt, 2. der andere Flügel nebst dem Ziehbeinlein, 3. ein Spaltschnitt mit etwas Brustfleisch, 4. 5. ein Schenckel nach dem andern, 6. Brustfleisch mit den Achselbeinen, 7. wieder so, 8. das vierdte Bruststück blos, das übrige nach Belieben.

Die Tütsche kan seyn, kleine eingemachte Gurcken, Capern und dergleichen.

Rebhuhn zu trenchiren.

Kan wie das gebratene Huhn trenchiret werden, weil es sich aber oft zuträgt, daß gute Freunde in einer Collation, zumal wenn kein Vorschneider vorhanden, ihnen selbst vorlegen, und sie mit den besten Bißgen wollen geehrt wissen; so kan man nicht besser thun, als wenn man jedwedes blind ablöset, also daß die Stücken fein zierlich an einander hangen bleiben, und nachmals auf einem Teller herum reichet, da denn jeder selbst, was ihm beliebet, nehmen wird. Die Schnitte aber sind diese: 1. Löse den Hals, dieser muß gantz ab, und in die Schüssel fallen, schneide ferner 2. den Contraschnitt am rechten Flügel, 3. den Contraschnitt am lincken Flügel,

Flügel, 4. den Oberschnitt am rechten Schenckel, 5. den Oberschnitt am lincken Schenckel, 6. löse das Ziehbeinlein und laß es hangen, 7. 8. das Brustfleisch und laß es hangen, 9. spalte den Steiß unter dem Hüpfauf bis an die Gabel, und stecke das Messer zierlich in den Hals, lege es von der Gabel auf den Teller, daß die Brust oben kommt, und leget die Stücke zurechte. NB. Man kan, so es da ist, in jeden Schnitt ein Scheibgen geschnittener Citronen legen, einen andern Teller, darauf decken, und beide zusammen drücken, daß der Citronensaft sich in das Fleisch ziehet, welches ein delicat Stückgen, wärest du aber bey einer vornehmen Gasterey bestellter Trenchicant, so must du nothwendig alle Stücke lösen, und besonders überreichen.

Vorlegung des Rebhuhns.

1. Einen Flügel samt dem Ziehbeinlein, 2. einen Flügel und ein wenig Brustfleisch, 3. den Steiß und ein wenig Brustfleisch, 4. einen Schenckel nach dem andern, das übrige nach Belieben.

Tütsche, eingemachte Berbis- oder Johannisbeerlein.

Capaun

Wird wie das gebratene Huhn aufgehoben. Wenn dieses geschehen, so schneide 1. den Hals ab, 2. den Oberschnitt am rechten Flügel, 3. den Contraschnitt am rechten Schenckel, 4. den Oberschnitt daselbst, 5. den Contraschnit am rechten Flügel, 6. den Pfaffenschnitt unter demselben, 7. den Oberschnitt am lincken Flügel, 8. den Contraschnitt am lincken Schenckel, 9. den Oberschnitt daselbst, 10. den Contraschnitt am lincken Flügel, 11. den Pfaffenschnitt unter demselben, 12. löse das Ziehbeinlein, das übrige wie beym gebratenen Huhn.

Vorlegung des Capauns.

1. Einen Spaltschnitt nach dem andern, neben dem Pfaffenschnitt, 2. einen Flügel nach dem andern, und etwas Brustfleisch, 3. das Ziehbeinlein und etwas Brustfleisch, 4. die Achselbeinlein und etwas Brustfleisch, 5. einen Schenckel nach dem andern, 6. das übrige nach Belieben.

Tütsche, eingemachte Johannisbeerlein.

Zahme Endte

Setze mit dem Halse gegen dich, lege die Gabel auf die Brust, und stoß das Messer in die rechte Seite, wende sie, daß sie auf den Bauch zu liegen kommt, imbrochire nachmals, wie beym gebratenen Huhn, hebe sie zierlich über den Arm, und schneide den Hals ab, 2. den Oberschnitt am rechten Flügel, 3. den Contraschnitt am lincken Schenckel, 4. den Oberschnitt daselbst, 5. den Contraschnitt am rechten Flügel, 6. den Oberschnitt am lincken Flügel, 7. den Contraschnitt am rechten

rechten Schenckel, 8. den Oberschnitt daselbst, 9. den Contraschnitt am lincken Flügel, 10. das übrige wie bey dem gebratenen Huhn.

Vorlegung der zahmen Endten.

1. Einen Schenckel nach dem andern, 2. beyde Flügel zugleich, oder einen Flügel mit einem Spaltschnitte, 3. den andern Flügel auch so, oder zu jedem, sonderlich zum ersten Flügel, das Ziehbeinlein, zum andern ein wenig Brustfleisch, nach Anzahl der Gäste, 4. das Brustfleisch in etliche Teller, das übrige nach Belieben.

Tütsche, Capern oder Oliven.

Wilde Endte

Kan wie die zahme zerschnitten und vorgeleget werden, ohne daß man keine Spaltschnitte, so sie klein ist, machet, und die Tütsche unterscheidet, welche eingemachte Berbisbeerlein seyn soll.

Zahme Ganß

Setze mit dem Steiß gegen dich, lege die Gabel auf die Brust, schneide die Haut bey dem Steiß mit zwey halben Circulschnitten)(auf, und nimm das Gefüllte heraus auf einen Teller, hernach imbrochire wie beym gebratenen Huhn, ohne, daß sie wegen Sperrung der Beine für sich aufgehoben und also zerlegt wird: 1. Schneide den Hals ab, 2. den Oberschnitt am rechten Schenckel, 3. den Contraschnitt daselbst, 4. den Oberschnitt am rechten Flügel, 5. den Contraschnitt daselbst. Hier kanst du wie beym Capaunen den Pfaffenschnitt schneiden, wenn die Ganß fein fett ist, 6. den Oberschnitt am lincken Schenckel, 7. den Contraschnitt daselbst, 8. den Oberschnitt am lincken Flügel, 9. den Contraschnitt daselbst, 10. löse das Ziehbeinlein, 11. die rechte Brust mit langen und halben Mondschnitten, 12. die lincke Brust eben so. Das übrige wie bey dem gebratenen Huhn.

Vorlegung der gebratenen zahmen Ganß.

1. Einen Spaltschnitt nebst dem Ziehbeinlein, 2. das andere mit etwas Brustfleisch, 3. einen Flügel nach dem andern, benebst den Pfaffenschnitten. NB. Wenn die Ganß groß ist, theile die Schenckel, 4. ein Dieg nach dem andern, 5. das Brustfleisch in etliche Teller, 6. einen Schenckel nach dem andern, zu welchen du etwas zu klauben legen kanst, 7. das kleine Rumpfstück, samt dem Achselbeinlein. Zu jedem Teller etwas von dem Gefüllten.

Tütsche, eingemachte Gurcken, Capern oder Oliven.

Wilde Ganß.

Kan wie die zahme zerschnitten und vorgeleget werden, nur daß man die Schenckel nicht theilet. Jngleichen daß solche nicht allezeit, wie die zahme

 gefüllt,

gefüllt, welches man bey dem Koche erfahren, und also den Steißschnitt erspa- ren kan.

Die Tütsche kan seyn ein Trisenet, oder sonst eingemachte Sachen.

Calecutischer Hahn.

Setze ihn mit dem Halse gegen dich, und löse das Fett statt des Ziehbeinleins, mit einem Stern- oder doppelten Creutzschnitte, welches, so man will, alsbald den Vornehmsten präsentiren kan. Nachmals drehe ihn, daß der Hals zu deiner Rechten kommt, stosse die Kracken ab, imbrochire, wie bey dem gebratenen Huhn, doch daß du ihn für dich aufhebest, denn löse 1. den Hals, 2. den rechten Oberschen- ckel, mit Ober- und Contraschnitt, 3. den lincken eben so, 4. die dürren Flügel auf beyden Seiten, 5. schneide den Contraschnitt am rechten Flügel, 6. den Ober- schnitt am rechten Bein, 7. den Contraschnitt daselbst, 8. den Oberschnitt am rech- ten Flügel, 9. den Pfaffenschnitt, 10. den Contraschnitt am lincken Flügel, 11. den Oberschnitt am lincken Bein, 12. den Contraschnitt daselbst, 13. den Ober- schnitt am lincken Flügel, 14. den Pfaffenschnitt, 15. das rechte und lincke Brust- fleisch mit halben Mondschnitten.

Vorlegung des Calecutischen Hahns.

1. Einen Flügel nach dem andern, und etwas von dem Fette, 2. ein Bein nach dem andern, und etwas von dem Fette, 3. ein Spaltstücke nach dem andern, mit etwas Brustfleische, 4. die Pfaffenschnitte nebst den Achselbeinen in zwey Teller, 5. das Brustfleisch in etliche Teller, 6. einen Oberschenckel nach dem andern. Das übrige nach Belieben.

Zur Tütsche, ein Trisenet, eingemachte Citronen, Johannisbeerlein oder Hahnbutten.

Birck-Hahn.

Wird wie der Calecutische Hahn aufgehoben, und folgender Gestalt zerglie- dert. 1. Schneide den Hals ab, 2. den Oberschnitt am rechten Flügel, 3. den Oberschnitt am rechten Schenckel, 4. den Oberschnitt am lincken Flügel, 5. den Oberschnitt am lincken Schenckel, 6. den Contraschnitt am rechten Flügel, 7. den Contraschnitt am rechten Schenckel, 8. den Contraschnitt am lincken Flügel, 9. den Contraschnitt am lincken Schenckel. Das übrige wie bey dem gebratenen Huhn.

Vorlegung des Birckhahns.

1. Ein Dieg mit dem Ziehbeinlein, 2. einen Flügel nach dem andern, mit et- was Brustfleisch, 3. den andern Dieg, 4. ein Spaltschnitt mit etwas Brustfleisch, 5. Brustfleisch mit den Achselbeinlein, 6. den andern Spaltschnitt mit etwas Brustfleisch, das übrige nach Belieben.

Tütsche, eingemachte Stachel- oder Berbisbeerlein.

Auer-

Auer-Hahn

Kan wie der Birckhahn zergliedert, und vorgeleget werden, doch kan man sich folgender Abwechslung gebrauchen: 1. Schneide den Hals ab, 2. 3. 4. 5. alle Contraschnitte wie bey dem Birckhahne die Oberschnitte, 6. 7. 8. 9. alle Oberschnitte, wie bey dem Birckhahne die Contraschnitte. Das übrige wie bey dem gebratenen Huhn.

Tütsche, ein Trisenet oder eingemachtes.

Haasen.

Muß mit dem rauchen Beinen zu deiner Rechten stehen, wenn er also stehet, so setze die Gabel hinten auf die Lenden, haue mit dem Messer die rauchen Beine ab, und gieb sie auf einem Teller vor. Denn setze die Gabel vorn ein, unterhaue mit dem Messer wieder, und drucke das Küchenbisgen, welches die vier äussersten Ribben seyn, ab, damit du bequemer im Rückgrad imbrochiren kanst, darauf imbrochire den Gabel-Zincken (verstehe die Haasengabel) in das Rückgrads-Löchlein, doch daß du mit dem Messer wieder hältst, den andern aber laß unterweg gehen, drehe ihn ein wenig schief zu dir, und haue das Schwäntzlein ab, darauf hebe ihn mit untergeschlagenem Messer, daß der lincke Laufer oben kommt, in die Höhe, und schneide 1. das auswendige Fleisch vom lincken Läufer mit einem halben Mondschnitt, 2. das inwendige Fleisch vom rechten Läufer, kehre ihn mit dem rechten Läufer oben, und schneide 3. das inwendige Fleisch daselbst, 4. das inwendige am lincken ab, lege ihn vor dich nieder, und hebe 5. das lincke Marcksbeinlein aus, lege es auf den Rücken, und schlage es subtil entzwey, 6. mache es mit dem rechten auch so, und wende ihn auf die rechte Seite, und löse 7. das lincke und rechte Mutterbeinlein, und stosse die Nieren, so solche da sind, los, hebe ihn mit Hülfe des Messers gerade vor dich auf, und schneide 8. mit zwey langen und etlichen Mondschnitten, wenn du zuvor auf beiden Seiten die Lendenbraten gelöset hast, das lincke Riebenfleisch ab, 9. das rechte auch so, lege ihn mit untergeschlagenem Messer nieder, und zertheile den Rückgrad, doch daß du die Gabel allgemach heraus ziehest, in drey oder mehr Stücke.

Vorlegung des Haasens.

1. Ein Marcksbeinlein nach dem andern, mit etwas Rückenfleische, 2. ein Mutterbeinlein nach dem andern mit etwas Rückenfleisch, 3. das Rückenfleisch in etliche Teller, 4. die Lauferstücken eines nach dem andern. Das übrige nach Belieben.

Tütsche, Capern oder Oliven.

Caninchen.

Kan wie der Haase zerschnitten und vorgelegt werden.

Span-

Span-Ferckleín.

Setze es mit dem Kopf zu deiner Lincken, lege das Messer auf den Rücken, und imbrochire die Gabel in die Nasenlöcher, hebe es mit dem Messer am Halse ein wenig in die Höhe, und haue den Kopf ab. Schneide alsbald an beyden Seiten das Wangenfleisch aso, daß es hangen bleibt, henge die untern Kienbacken aus, spalte den Kopf auf, und setze ihn aufgericht auf einen Teller bey Seite, ziehe die Gabel heraus, imbrochire sie vorne im Rückgrad, und haue 1. das Schwäntzgen weg, lege es mit Hülfe des Messers auf die rechte Seite, und schneide 2. den Bauch auf, und nimm das Gefülle mit einem Löffel heraus, 3. löse das lincke vördere und Hinterbein, wende es um, und mache es auch so 4. mit dem rechten, setze es gerade vor dich, und löse auf beyden Seiten 5. die Ribben vom Rückgrade ab, 6. zertheile den Rückgrad, und denn die Ribben.

Vorlegung des Span-Ferckels.

1. Das Stück so nahe beym Halse gestanden, 2. den Rückgrad in etliche Teller, 3. einen Hinterfuß nach dem andern, 4. die Ribben in etliche Teller, zu jedem Teller etwas vom Gefüllten, der Kopf wird nur auf Begehren präsentiret.

Tütsche, Capern und kleine Gurcken.

Kalbs-Kopf.

Wird auf dreyerley Art zugerichtet. Die erste ist, daß er gantz am Gehirne und Haupte gelassen wird, und die Zunge darinnen aufgetragen wird. Die andere, daß das Gehirn geöffnet, und die dritte, daß er nebenst geöffnetem Gehirne, die ausgenommene Zunge auf der Schnautzen liegen hat, und ist die gebräuchlichste Art. Kommt dir nun dergleichen für, und du ihn mit der Schnautze von dir weggesetzet, so nimm, wenn er geöffnet, und die Zunge aufliegend hat, alsbald mit Messer und Gabel die Zunge heraus auf einen Teller, zertheile sie in vier Theile, und thue das Gehirne in einen Löffel darzu, welches du den Vornehmsten gleich präsentiren kanst. Darauf lege das Messer auf die Schnautze, imbrochire den einen Gabelzincken in das Gurgelbein, den andern aber unten oder über dasselbe wohl hinein, und löse 1. 2. das rechte und lincke Kinnbacken-Fleisch, 3. 4. beuge die untern Kinnbacken ab, und gieb sie auf einem Teller hervor. NB. Wäre die Zunge noch darinnen, must du sie mit einem Creutzschnitte lösen, 5. 6. löse das rechte und lincke Ohr, 7. 8. schneide das Vorschneide-Bißlein auf beyden Seiten ab, 9. 10. beuge den rechten und lincken Ober-Kinnbacken aus, 11. 12. löse das rechte und lincke Auge, 13. 14. stich den Jäcken auf beyden Seiten, 15. haue den Nasenknorpel entzwey, 16. stecke das Messer bey der Gabel hinein, lege das übrige aufwärts, das andere aber stoß von der Gabel. Wäre die Zunge noch drinnen, und das Gehirn dennoch offen, so verfahre gleich also, doch daß du noch zu obigem die Zunge lösest,

lösest, wäre es aber noch gantz zu, so imbrochire alsbald, wie gedacht, mache einen Creutzschnitt übern Kopf, lege die Haut auswärts, eröffne mit der Messerspitzen die Hirnschale, und nimm das Gehirn heraus, nachmals verfahre wie oben gesagt worden.

Vorlegung des Kalbs-Kopfes.

1. Ein Auge samt etwas Kinnbacken-Fleisch und Milchzahn, 2. wieder so, 3. ein Ohr und etwas Kinnbacken-Fleisch, 4. wieder so. Die Zunge, so sie noch nicht präsentiret, betheilet vier Teller, 5. die Jäcken und etwas Kinnbacken-Fleisch, 6. die Vorschneide-Bißlein, 7. das andere nach Belieben. Will man das Gehirn mit vorlegen, so kan man den Kopf auch so trenchiren, daß das Gehirn in seiner Schaalen liegen bleibt, von welchem denn nebst der Brühe zu jedem Teller, und auf dessen Rand ein wenig Saltz und Pfeffer gelegt wird.

Wilder Schweins-Kopf

Wird, wenn du ihn mit seinem Rüssel zur lincken gesetzt, in die Nasenlöcher imbrochirt, darauf wende ihn mit der Serviette oder Messer auf die rechte Seite, und schneide 1. die garstige schwartze Haut subtil weg, 2. etliche hübsche Stücklein von den Wangen. Kanst du nicht auskommen, so schäle hinten um den Hals die Haut ab, und löse etliche flache Stücklein, nachdem du auf der andern Seite erst, wie droben, geschnitten hast. Endlich kanst du die Ohren, so sie noch hart, nebst etlichen Stücklein unter denselben, abschneiden.

Vorlegung des wilden Schweins-Kopfes.

Spiesse mit der Messerspitzen ein Stücklein nach dem andern zierlich an, und lege es auf den Teller, darzu ein wenig Tütsche, welche Eßig oder Senf seyn kan.

Schincken

Ist meistentheils nach abgelöster Haut inwendig mit Salbey, Zimmet und Negelein besteckt, und die Haut wieder darüber gedeckt, wenn du ihn mit seinem Knochen zur Lincken gesetzt, so hebe die Haut zierlich mit Messer und Gabel auf, und imbrochire die Gabel mit durch die Haut neben dem Knochen hinein, und schneide entweder in der Mitten oder am Ende, wo du schön magers zu finden gedenckest, einem Auge fast gleich, heraus, und denn zu halben Monden weiß dünne und subtile Schnittgen.

Vorlegung des Schinckens.

Hebe mit dem Messer und Gabel zwey oder drey solcher Stücke auf den Teller, und präsentire sie. Ist es vonnöthen, so thue mit dem Löffel ein wenig Tütsche, so Eßig und Senf seyn kan, darzu. Ingleichen ein wenig Pfeffer, oder Saltz auf den Rand des Tellers gelegt.

Rückgrads-Braten.

Wird wie der Haasen-Rücken imbrochiret und trenchiret, nur daß er in der Schüssel liegen bleibet.

Vorlegung des Rückgrads-Braten.

Was am schönsten gebraten, überreiche zuerst, mit der Tütsche, so Johannis- oder Berbisbeerlein seyn können.

Schweine-Braten

Bedarf keiner grossen Künste, sondern es wird die Gabel, wenn er mit den Ribben die länge herunter vor dir stehet, oben aufgesetzet, und eine Ribbe nach der andern samt dem Rückgrad losgelöset.

Vorlegung des Schweine-Bratens.

Gieb jedem, so der Braten nicht groß, eine Ribbe, wo er aber groß, theile nach Gefallen.

Tütsche, Johannisbeerlein, oder dessen Saft, rothe Rüben, Capern.

Hirsch- und Reh-Keule

Setze mit dem Schenckel zur Lincken, imbrochire die Gabel neben dem Beine hinein in das Fleisch, und schneide das Fleisch halben Monden weiß, und denn mit einem langen Schnitt ab, auf der andern Seite auch so.

Vorlegung der Hirsch- und Reh-Keulen.

Was am bräunesten gebraten, lege zuerst vor, und so ferner.

Tütsche, Johannis- oder Berbisbeerlein.

Schöpsen-Keule,

Setze mit den dörren Knochen zur Rechten auswärts, imbrochire mit einem Gabelzincken in das Rückgrads-Loch, den andern aber laß unter den Ribben weggehen, und schneide die lappichte Haut mit den drey äussersten Ribben hinweg, imbrochire die Gabel aufs neue, wie vor, und löse 1. den dörren Knochen, 2. das Schwäntzgen, wenn es da ist, mit etwas Fleische, 3. den Rückgrad mit einem langen Schnitt vom Stosse ab, wende ihn um, und zertheile 4. ihn, nach Ausweisung der Gelencke, imbrochire die Gabel in den Stoß, daß die Röhre zwischen beyde Gabelzincken komme, und schneide 5. halbe Mondenschnitte an der Röhre hinauf, und löse sie mit einem langen Schnitte ab. Auf der andern Seite auch so, 6. beuge das Mutterbeinlein von der Röhre los, schlage die Röhre, wenn du kanst, auf, und stoß sie von der Gabel.

Vorlegung der Schöpsen-Keule.

Was am besten gebraten, lege zuerst vor, mit der Tütsche, so gemeiniglich kleine Gurcken seyn.

Nieren-

Nieren Braten

Wird wie die Schöpsen-Keule, nur, daß die Nieren über sich gekehret seyn, gesetzt. Imbrochire mit dem einen Gabelzincken in das Rückgrads-Loch, den andern aber laß unter den Nieren weggehen, und löse 1. die lappichte Haut mit einem Bogenschnitt, 2. theile den Stoß bey Endigung der Nieren ab, 3. theile die Ribben samt den Röhren auf dem Rückgrad nach Anweisung der Gelencke. Ist es vonnöthen, so imbrochire auch den Stoß, nach zierlicher Umwendung, wie bey der Schöps-Keule gemeldet, und zerlege ihn auch so, wenn du zuvor den dörren Knochen und das Schwantzstücke abgestossen hast.

Vorlegung des Nieren-Bratens.

1. Die Ribben, daran die meiste Niere sitzt, nach und nach, 2. das Mutterbeinlein nebst etwas Fleisch, das übrige nach Belieben.

Tütsche, rothe Rüben und Brunn-Kresse.

Lamms- und Kälber-Brust.

Ist meistentheils gefüllt, und steht mit dem Halse zur Lincken, wo nicht, so drehe sie mit der Schüssel, denn setze die Gabel aufs Schulterblatt, und löse 1. dasselbige von den Ribben, 2. schneide das Fleisch halb Monden-weiß davon, und stosse die Röhre darvon, imbrochire die Gabel in den Halß, und durchschneide 3. den Knorpel an den Ribben hinweg, 4. zertheile die Ribben, jedoch daß du das Gefüllte nicht zerkrümelst, und drücke sie, wenn der Braten groß, vom Rückgrad ab, 5. theile den Rückgrad mit seinem Fleisch, wäre der Hals fein braun und nett gebraten, kanst du etliche Bogenschnitte davon schneiden.

Vorlegung der Lamms- und Kälber-Brust.

1. Eine Ribbe nach der andern, 2. welches am schönsten gebraten, und so fort. Die Tütsche kan seyn, kleine Gurcken, Johannisbeer-Saft, ingleichen ein Sallat, zu welchen aber ein jeder selbst langet.

Gebratener Fisch

Stehet mit dem Kopfe zur Lincken. Bey diesem siehe wohl zu, wenn der Koch das Spießlein hat stecken lassen, daß du es fein sachte heraus ziehest, damit der Fisch nicht zerrissen werde, darauf kehre den Rücken gegen dich, imbrochire die Gabel 1. neben dem Kopf ein, mache einen langen Schnitt auf dem Rücken, vom Kopfe bis zum Schwantze, und auf der andern Seite wieder heran, 3. stich die Gräte bey dem Kopf und Schwantz entzwey, thue sie heraus, und gieb sie vor, 4. so er groß, schneide durch den Rücken hinein, den Bauch auf, also, daß er fast wie ein Karpfen gerissen ist, 5. zertheile ihn drey oder mehrmalen, nachdem er groß ist.

Vorlegung des gebratenen Fisches.

1. Den Schwantz, 2. den Kopf, oder auch umgekehrt, 3. das Mittel-Stück.

Tütsche, Eßig, gerlebenen Merrettich, Löffelkraut oder Senf.

Hecht

Wird wie der Bratfisch zertheilet und vorgelegt. NB. Zu den ersten zwey Tellern lege die zertheilte Leber mit zu. Denn der Kopf und Leber sind das beste, sind es kleine zusammen gebogene, so theile, wenn es vonnöthen, jeden halb und präsentire 1. das Vordertheil, 2. das Hintertheil, jedes mit der Tütsche, so Senf oder Butter zu seyn pfleget.

Forellen,

Wenn sie groß sind, zerlege sie wie einen Bratfisch, lege denn 1. den Kopf, 2. das Mittelstück, und 3. den Schwantz vor.

Tütsche, Eßig.

Sind sie geräuchert und mit Rüben gemacht, so siehe nach der Austheilung, und lege mit dem Löffel Rüben darzu.

Karpfen

Ist schon getheilt. Und lege 1. den Kopf, 2. das Mittelstück, 3. den Schwantz vor. Zu den ersten 2. Tellern lege ein halbes Gebündlein, ingleichen den Rogen, so weit sie reichen wollen.

Lachs

Wird nach Anzahl der Personen zertheilet, und vorgelegt, nebst ein wenig Eßig.

Schmerlen

Werden mit Messer und Gabel, oder Löffel auf den Teller getragen, und mit der Tütsche, so Eßig oder Wein seyn kan, überreichet.

Krebse

Trage mit der Gabel bey den Scheeren auf den Teller, lege Pfeffer, Saltz und Butter darzu, und präsentire sie. Woltest du aber das Frauenzimmer mit Eröffnung des Krebses in etwas contentiren, so thue ihm, wenn du ihn mit dem Kopfe auf den Teller geleget, und mit der Gabel über den Augen unterwärts imbrochiret hast, also, 1. schneide vorne die Scheeren auf, 2. auf beyden Seiten die Beinlein ab, 3. das äusserste vom Schwantz hinten und auf beyden Seiten, und lege die Schaale ab, 4. thue das Schwartze heraus, 5. hebe die Nase mit der Messerspitze ab, und präsentire ihn auf einem reinen Teller, wie oben gedacht.

Austern

Sind meistentheils aufgemacht, und werden, wenn sie noch in der Muschel, mit der Gabel, sonst aber mit dem Löffel auf den Teller getragen, und nebst ein wenig Saltz und Pfeffer überreichet, wären sie noch zu, so nimm die in der lincken Hand habende Serviette, beuge die Muschel mit dem Messer von einander, und überreiche sie wie oben gedacht.

Eyer

Reiche mit der Schüssel vom Obersten bis Untersten herum, daß jeder selbst nehme. Wilt du sie aber öffnen, so nimm ein Ey mit dem Eyerhalter, schneide ein rund Scheiblein davon, lege dasselbe auf den Teller, und rühre mit dem Messer Butter und Saltz, oder Zucker und Zimmet, nach Landes Art hinein, decke das Scheiblein, wenn du wegen der Fülle kanst, wieder darüber, setze es in das Eyer-Schüsselein, und überreiche es. Hättest du keinen Eyerhalter, so nimm die Serviette, und verfahre wie gedacht.

Artischocken

Imbrochire mit der Gabel mitten in den Kern, lege mit dem Messer die Blätter bis an den Kern um und um ab, daß sie einer ausgemachten Rosen gleich seyn, alsdenn schneide, jedoch nach Anzahl der Personen, einen Creutzschnitt durch, und thue das Rauche, so es noch darinnen, heraus; Trage sie mit dem Löffel auf den Teller, und überreiche sie mit etwas Brüh, Pfeffer und Saltz.

Pasteten

Wenn sie klein, und ihrer viel seyn, hebe eine nach der andern auf den Teller, mache sie auf, lege den Deckel wieder darüber, und übergieb sie. Sind es aber grosse, so mache sie auf, lege den Deckel auf die Seite, und zerlege das darinnen liegende, jedes nach seiner Art. Sind es zerschnittene Fische, so nimm ein Stück heraus auf den Teller, thue die Gräten davon, und überreiche es mit der Brühe, sind es gantze Fische oder Hühner, Tauben und dergleichen, so verfahre mit jedem, wie oben gelehrt, darnach lege den Deckel, wenn du fertig bist, wieder darüber.

Torten

Werden nach Anwesenheit der Personen, daß nichts mangele, auch nichts überbleibe, eingetheilet, und mit dem Credentz-Messer oder Löffel, wenn sie zu weich, vorgelegt. Ein Erfahrner kan hübsche Figuren als Sterne und Rosen aus der Torten und Kuchen, wie auch Marcipan, so er nicht zertheilet, schneiden, jedoch nicht grösser und kleiner, als die andern Stücke ohngefehr werden, und solchen Stern den Vornehmsten präsentiren.

Butter und Käse.

Werden zwar gemeiniglich nach dem Kuchen, bisweilen auch nach dem Obst und Confect aufgesetzet, jedoch werden sie den andern allen vorgezogen, und erst vorgelegt, weil aber derer viele seyn, die nicht Käse essen, so kan man nicht besser thun, als daß man erstlich die Butter herum reiche, hernach den Käse.

Obst und Confect.

Setze es wechselsweise also, daß nicht Aepfel zu Aepfel, Birn zu Birn rc. überzogene zu schlechten Mandeln, kleine zu grossen Rosinen und dergleichen gesetzt werden, hernach präsentire erst das Obst, wie es stehet; Nimm entweder eine Schüssel nach der andern, und reiche sie herum, daß jeder selbst nehme, oder überreiche Aepfel und Birn auf dem Teller oder auf der Gabel, die Weintrauben und Nüsse aber auf dem Teller. Desgleichen thue auch mit dem Confect. Ueberreiche entweder die Schüsseln, wo sie stehen, daß jeder sich selbst nehme, oder rücke sie fein dichte zusammen, damit sie alle können belanget werden. Den Pfefferkuchen lege zu erst auf den Teller, hernach den kleinen Zucker, das beste und vornehmste oben auf, und übergieb es vom Anfang bis zum

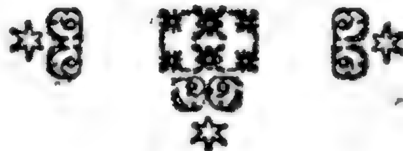
E N D E.

Digitized by Google

Register über die Bücher
des ersten Theils.

Des andern Theils.

Das



Regi-

Register

Von allen Sachen, so in diesem Buche enthalten.

A.

Back-

Kessel,

G.

Garben

Husten

Küche,

Pech

Pech aus Kleidern zu bringen 489
Pest-Eßig, 567 Pest-Wasser 560
Pestilentz zu curiren, 452 wider die Pest des Viehes ein bewährt Mittel, 431 seq.
Petersilien-Saamen, wenn er auszusäen, 211. 226 wie er gezeuget wird, 219 wenn er einzusammlen 221
Pfann-Kuchen zu backen 591
Pfann-Kuchen, einen breiten zu machen 636
Pfeffer- oder Honig-Kuchen zu machen 597 sq.
Pfeffer-Nüsse zu machen 643
Pferde, suche Roß, ein stättiges zu recht zu bringen 417
Pfirschen-Baum, was dabey in Acht zu nehmen, 189 daß sie frühzeitig tragen 184
Pfirschen einzumachen, 585. 644 zu backen 647
Pfirschen groß zu ziehen, 183 seq. ohne Kern zu zeugen 184
Pflantzen, wie und wenn sie zu stecken, 102 sq. 125 sq. 222. 316 womit sie vor denen Raupen zu bewahren, 104. 126 wo sie am besten wachsen, 186 wenn sie auszuheben 222
Pflantzstöcke, welche die besten 185
Pflaster vor Brüche bey Pferden, 362 das Leben zurück zu treiben, 382 bey Menschen zu alten Schäden, 571 zu frischen Wunden, ibid. vor den Magen ibid.
Pflaumen-Baum, was dabey in Acht zu nehmen 188
Pflaumen einzumachen 586. 644
Pfropfen, wenn es gut 173 sq.
Pfropf-Reiser, was dabey in Acht zu nehmen, 184 wenn sie abzubrechen, 245 sq. 311 sq.
Phaselen zu stecken 216. 226
Piphahnen, junge, zu braten 620
Pistacien-Confect 588
Planeten, Eigenschaft und Beschreibung 196 sq.
Pocken-Narben zu vertreiben 463
Podagra zu lindern 445. 457
Pomade eine gute zu machen 568
Pommerantzen-Bäume fort zu pflantzen 192 warum sie gerne bey Myrten-Cypressen- und Lorbeer-Bäumen stehen 198
Pommerantzen-Blüt-Wasser 555
Pommerantzen-Brod zu backen 599
Porrum, wenn es zu säen 244
Portugiesisch Brod zu backen 596
Portulac, wenn es zu säen 226
Potage zu machen, 624 mit allerhand kleinen Sachen, ibid. vollständige auf einen grossen Tisch ibid.
Poudre zu machen 569
Pulver Blut zu stillen 569 wider die rothe Ruhr und Bauchflüsse, ibid. zu Dinten, ibid. vors Fieber, 570 wider den Stein, 569 wohlriechende in Kleider und Wäsche zu legen, ibid. zu räuchern, 567 in Pest-Zeit ibid.
Pulver zu offenen Schaden bey Pferden 362 vor Brüche, 363 vor die Drüse, 353 sq. 389 Gift-Pulver, 430 vor allerley Vieh 572
Pulver zu tödten 499
Purgier-Pulver, vor viele Zufälle 467
Pürtzel, was es für eine Kranckheit, 331 sq. was gut davor 334

Q. Quit-

Digitized by Google

nen, ibid. Milch zu vermehren, 424 428 fett zu machen, 426 daß es von keiner Kranckheit angesteckt werde, ib. wenn es nicht kälbern kan, 428 wenn es nicht zunehmen will, 429 wenn es lahm ist, ibid. wenn es schlägt, ibid. daß es sich belaufe, ibid. wenn es verfangen hat, 430 vor Kranckheit zu bewahren 430
Rindern-Mist, was für Acker er am besten dünge 86
Ringelblumen, wenn sie zu säen 216
Ringelkuchen zu machen 600
Rittersporn, wenn er zu säen 216
Röhr-Geschwär zu curiren 467
Röthe im Angesicht zu vertreiben 463
Röthe, wo sie gerne wächst, 104 sq. wie sie fortzupflantzen, 105 was dabey in Acht zu nehmen, 104 sq wie sie einzulegen, 105. 106 einzuerndten 140 zu bewahren 155 seq.
Röthe Acker, wie er zuzurichten 104 sq.
Roth Edelgestein-Pulver 556
Rosse, wie theuer sie in Pohlen, 47 was sie purgiere, 315. 368. 394. 414 daß sie nicht verschlagen, 315. 342. 379 daß ihnen Hüner- und Tauben-Mist nicht schade, 363 daß sie feist werden, ibid. 379 Aepfelgrau zu machen, 365 Haare gelbe zu färben, ibid. schwartze weiß zu machen, 366 ihnen das Lederfressen abzugewöhnen, 372 daß sie sich nicht verbellen, 342 sq. muthig zu machen, 355 sq. daß sie sich nicht verfangen, 379 noch müde werden, 390 daß sie in die Wette lauffen, ibid. frischen Kern zu machen, 392 vor Diebstahl zu bewahren, ibid. vor Bezauberung, 389. 394 sq. daß sie nicht steif werden, 387 eine weisse Blässe zu machen, 388 Türckisch roth zu färben, 394 braune Flecken zu machen, 399 zähen Huf zu machen, 344 harten Huf zu machen, 345 wenn es rotzig, faul im Leibe, den Wurm hat, und dergleichen, suche Roßartzney.
Roß-Artzney wider den Rotz, 331. 388 395 vor den Wurm, 331 sq. 377. 387 389. 393. 406. 410 vor die Raude, 334 seq. 378. 404 vor die Bug-Schwindung, 336 seq. 414 vor die Kern Schwindung, 337 sq. 332 406 418. 420 vors Verschlagen, 339 sq. 377 vors Verfangen vom Winde, 349. 379. 385 vom Wasser, 340 386 vom Futter 340
Roß-Artzney vom Ueberreiten, 341 vom Vollhuf ibid. auf der Harte, ib. vor Fuß-Verbellen, 342. 402 vors Auskutten, 344 vor den stückweise wegfallenden Huf, 345 vor den Hufzwang, ibid. 383. 411 vor den Horn Spalt, 345. 419. 377. 381 vor abgezogene Sohlen, 346 vor den Vollhuf, 346 380. 388. 411 vors Vernageln, 347 sq. 379. 406. 411. 421 vorn Enter in Füssen, 350 vor des Saums Aufbruch, ibid. vor Bauch, und Hertzschlägigkeit, ibid. seq. 403 vors Keichen und Dampf, 352 seq. 370. 393 413. 416 vor die Drüse und Husten, 353 sq. 389. 420 vors harte Drüsen, 355 vors Rühren oder Wehethun, 355 vors Verrücken ibid. vors Lendenweh, ibid. vors Fuß-Verzucken, ibid. seq. vors Beissen der Würmer, 356

ibid. wenn es hartschlägig ist, 393. 411 wenn es gedrückt worden, 394 wenn es nicht zirchen kan, 396 wenn es wund in Fesseln, 401 wenn es vollfüßig, 399 401 wenn es Lehmen gefressen, 402 wenn es straupharig, 405 wenn die Füsse rinnen, ibid. wenn es straupfüßig, 411 wenn es in Dorn getreten, 416 wenn die Strahlen faulen, 418 Haare wachsend zu machen, 365 Pfeile aus den Wunden zu ziehen, 413 mutig zu machen, 384 Pferden Kern zu machen, 392 wenn es was giftiges gefressen, 414 wenn es ein wütender Hund gebissen, 391 ihr Alter zu erkennen, 330 es zwantzig Jahr frisch und gesund zu behalten 339

Roß-Mist, was er für Kraft zu düngen habe 86

Roß-Pulver 392. 397 401

Roß-Salbe 392

Roß-Zeug, was für welches auf einem Guthe erfordert wird 47

Rosen-Confect, 588 Conserve ibid.

Rosen- oder Lilien-Oel, 570

Rose, warum sie gern beym Knoblauch wohne 199

Rosen-Wassers sonderliche Eigenschaften, 199. 561 wie es zu machen ibid.

Rosolis, 542 Pommerantzen-Rosolis ibid.

Roßecke, was seine Verrichtung, 43 und Besoldung 41

Roßmarin, warum sie die Salbey gerne leide, 198 wenn sie zu säen 226

Rost aus allerley Waffen zu bringen 586 seq.

Rost vom Gelde zu bringen 499

Rothlauffen zu curiren 450

Rothe Ruhr zu curiren 465. 471. 474

Rothe Dinte zu machen 482

Rotz beym Rindvieh zu vertreiben, 430 bey Pferden, suche Roß-Artzney.

Ruhren, was es sey, 78 worzu es diene, ibid. wenn es geschehen soll, 316 sq.

Rüben, wenn sie einzuerndten 138 sq. daß sie groß und süsse werden 500

Rübe-Saamen, wenn er zu säen 84 123 wie er gezeuget, 219 abgenommen wird 222 seq.

Rübe-Saamen-Acker, womit er zu düngen, 85 wie und wenn er zu bestellen 101 seq. 320

Rück-Wehtage zu vertreiben 475

S.

Saamen zur Aussaat, wie er soll beschaffen seyn, 119 sq. wie er zu verwahren, 323 daß ihm die Würmer nicht schaden 476

Saamen, unterschiedlicher Gewächse, wie lange er dauerhaft, 127 ob der alte oder neue am besten aufgehe, 225 daß er früh oder späte trage 232

Saam-Gurcken, wenn sie abzunehmen, 324

Salbe vor Läuse und Ungeziefer, 571 wider den Brand, 570 wider die Krätze der Pferde 571

Salbe zu Brüchen und Wunden der Pferde, 362. 415 vor die Raude, 378 vor Geschwulst, 383 zum kühlen und heilen, 391. 415 Horn-Salbe 368

Schwind-Salbe 419

Salbe zu offenen Schaden, 419 Wund-Salbe, 415 zum Hufe, 369 420 vor allerley

Digitized by Google

zu machen pflegen, 2. 4. ihre Verrichtung, 41 Besoldung 42
Schleye zu sieden, 659 zu braten 662
Schmergel zu präpariren 488
Schmerlinge zu sieden und zu backen, 662
Schnecken zu kochen, 659 zu braten ibid.
Schneiden an Waffen gut zu machen 487
Schnepfen zuzurichten 621
Schnepfen-Dreck ibid.
Schnitter Kost und Lohn 46
Schnittlein reine zu machen 635
Schnupfen zu vertreiben 472
Schnupf-Toback oder Haupt-Pulver, 572
Schosse, suche Pfropf-Reiser.
Schreiben mit Gold oder Silber 480
Schrift vom Papiere zu bringen, 480. 487 Gold- und Silber-Farbe 499
Schuppen zu vertreiben 463
Schütze, in welcher Stunde er regiere, 196 was in selbiger zu verrichten ibid.
Schwachheit des Hauptes zu vertreiben 468
Schwaden, wenn sie zu säen, 123 wie vielerley derselben, ibid. wie sie einzuerndten, 138 auszudreschen, 155 zu was sie nutz sind ibid.
Schwaden-Acker, wie und wenn er zu bestellen 101
Schwartze Dinte zu machen 481
Schwartze Zähne weiß zu machen 464
Schwartze Pferde weiß zu machen, suche Roß 47
Schweine, wie theuer sie in Pohlen, 47 im Winter zu füttern, 298 vor Gift und Kranckheiten zu bewahren, 299 Wolfs-Zähne zu vertreiben, 313
Schwein-Artzney vor Sterben und Kranckheiten, 432 seq. vor die Tollheit, 433 vor Finnen ibid.
Schwein-Artzney, was bey der Mastung in Acht zu nehmen, 433 wenn sie mager werden, 434 wobey zu erkennen, ob sie kranck oder gesund sind 433
Schwein-Häuser, was dabey zu beobachten 5
Schweinlein, (zahmes) wild zuzurichten 622
Schwein-Mist, was er am besten dünget 86
Schwein-Wildpret zu kochen, 615 mit einer süssen Brüh, ibid. Kopf davon zu sieden 616
Schwere Kranckheit bey Menschen zu curiren, 445. 448. 475 bey Pferden 355
Schwindsucht zu curiren, 448. 479
Schwinden der Glieder zu vertreiben 465 sq.
Schwindel zu curiren 468
Scorpion, in welcher Stunde er regiere, 196 was in selbiger zu verrichten ibid.
Seelein, wenn er auszusäen 121
Seide, daraus Eisen-Mahle und Flecke zu bringen 490
Seiden-Zeug zu waschen 485
Seife gut zu machen, 568 für aufgesprungene Hände ibid.

Stock-

Stockfisch zu füllen und zu bereiten 658
Stœchas arabica, wenn es zu pflantzen, 250
Stör zuzurichten, 657 zu braten 662
Strafe der ungerechten Haushalter und Beamten 29
Stramonie, wenn sie zu säen 226
Straub-Füsse zu vertreiben 365. 374
Streich-Teiche, wie sie anzustellen 160 sq. abzulassen 327
Streich-Karpfen, wie sie auszusetzen, 161 wenn, 315 daß sie wohl streichen, 161 sq.
Stut-Gaul, wie er zu füttern 283
Stute, wie sie zu füttern 283 seq.
wovon sie verwerfe 285
wenn sie zu belegen 315
daß sie nicht verwerfe 363
Stürtzen, was es sey 81
was es für Nutzen habe 82
Suppen, allerhand zu machen, von Krebsen 601
Wein ibid.
Rahm ibid.
Kirschen, dürre Kirschen ibid.
Kraft-Suppe 602
Bier-Mus ibid.
vom Bier ibid.
von Gersten ibid.
Eyer-Gersten ibid.
gehackte Gersten ibid.
zerfahrne Suppe 603
Hahnbutten ibid.
Haber ibid.
Butter-Suppe ibid.
mit einem verlohrnen Ey ibid.
gebrannte 604
Suppe von Nudeln 604
Mandeln ibid.
von Eyerdotter ibid.
Erbsen ibid.
Birn ibid.
Breyhan ibid.
von Capaunen oder Hühner 605
Citronen ibid.
Körbel ibid.
Petersilien ibid.
Reiß ibid.
Zwiebeln 606
Sültzen zu machen 630
von Eyern 638
Sympathie einiger Gewächse 197 sq.

T.

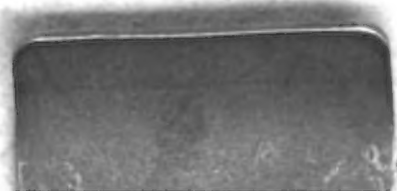
Täx-Garten, wie er anzurichten 204
was für Mist dazu am besten 86
Tartoffeln, wenn sie zu pflantzen, 248
Tattel-Kern, wie und wenn sie zu stecken 244
Taubheit zu curiren 449
Tauben, wie theuer sie in Pohlen 47
wie sie anzustellen 304
daß sie gerne bleiben ibid. 434
verborgene Eigenschaft ibid.
welche die besten 313
junge zu kochen 606
mit Rosinen und Mandeln 6.8
zu braten 618
Tauben-Artzney, daß sie nicht wegfliegen 434
daß ihnen die Katzen nicht schaden können ibid.
daß sie der Ilster nicht fresse ibid.

Witte-

Zucker, wie man ihn läutern soll 641
Zucker-Rüben zu backen 647
Zucker-Würtzeln zu backen ibid.
zu braten 648
Zucker-Wurtzeln mit Fleischbrühe zu kochen 648
Zucht-Vieh, wie es zu füttern 287 seq.
vor Zauberey zu bewahren ibid.
Zug-Ochsen zu füttern 294
Zug-Pflaster 383
Zwang-Huf zu curiren ibid. 396
Zweigen, was dabey in Acht zu nehmen, 186
Zwerg-Aepfel-Baum, wie er anzurichten 187
Zwetschgen zu backen 646
Zwieback zu machen 594. 637
Zwiebel-Saamen, wenn er zu säen, 209 wie er gezeugt wird 226
Zwiebel-Suppe, zu machen 606
Zwillinge, in welcher Stunde sie regieren 196
was in selbiger zu verrichten ibid.

E N D E.

Digitized by Google



Digitized by Google